



ENTREMETS PISTACHE GRIOTTES



Les inserts de griottes : 300g de griottes surgelées, 25g de sucre, 1 feuille 1/2 de gélatine, 1cc de jus de citron.

Poêlez 3 minutes à feu vif les griottes non dégelées et le sucre, ajoutez la gélatine ramollie et essorée, le citron. Coulez dans un plat rectangulaire sur une épaisseur d'un petit cm et faites prendre au réfrigérateur

La dacquoise pistache : 150g de blancs d'oeufs, 140g de sucre en poudre, 115g de poudre d'amandes, 35g + 50g de pistaches crues émondées.

Torréfiez les pistaches 10mn à 150°, les refroidir. Préchauffez le four à 180°. Réduisez 35g de pistaches en poudre fine, ajoutez-les à la poudre d'amandes. Montez les blancs progressivement pour les structurer en ajoutant le sucre petit à petit dès qu'il commencent à mousser. Remplacez le fouet par la feuille et à vitesse minimum incorporez les poudres. Etalez sur le Flexipat, lissez à la spatule coudée, parsemez avec le reste de pistaches entières et enfournez 20mn. Laissez légèrement tiédir et découpez à l'emporte pièce les formes désirées.

Le crémeux à la pistache : 2 jaunes, 45g de sucre, 150g de crème fleurette entière, 15g de maïzena, 3g de gélatine, 80g de pâte de pistache, 225g de crème fleurette entière montée mousseuse.

Dans une casserole, portez à ébullition en fouettant sans cesse, les jaunes, le sucre, la crème et la maïzena. Retirez du feu dès que le mélange épaissit. Ajoutez la pâte de pistache en fouettant pour la dissoudre puis la gélatine ramollie et essorée. Incorporez la crème montée mousseuse. Chemisez les cercles à entremets de rhodoïd et coulez le crémeux sur une épaisseur d'environ 2 cm. Insérez des cubes de griottes en gelée, et bloquez au froid.

La mousse Ivoire : 300g de fèves Ivoire, 150g de lait frais entier, 2 feuilles de gélatine - soit 4g- 300g de crème fleurette montée mousseuse.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Portez juste à ébullition le lait, incorporez-y la gélatine ramollie et essorée, puis réalisez une émulsion en 3 fois à la maryse avec le chocolat. Versez cet appareil en 2 fois dans la crème montée mousseuse et mélangez délicatement à la maryse. Coulez sur l'entremets sur une épaisseur d'environ 2 à 3 cm, insérez des cubes de gelée de griotte s'il vous en reste et bloquez à nouveau au froid.

La finition : 300gr de pulpe de griottes - Ravi fruits- 70g de sucre, 3/4 de jus de citron, 3g de gélatine. Chauffez sans bouillir la pulpe avec le sucre. Ajoutez hors du feu le jus de citron et la gélatine ramollie et essorée. Laissez refroidir à température ambiante puis coulez sur les entremets. Remettre au grand froid. Sortez le gâteau quelques heures avant de le consommer en le laissant reprendre consistance au réfrigérateur..

La cuisine de Mercotte©2008

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr