



## ENTREMETS MILAGROS



**Les ananas pochés** : Faites un sirop avec 200g d'eau et 60g de sucre en poudre, ajoutez 1/2 gousse de vanille fendue et grattée. Pochez de petits cubes d'ananas frais dedans. Laissez refroidir dans la cuisson et égouttez.

**La dacquoise**: Pour un Flexipat de 33x33 : 30g de farine, 85g de poudre de noisettes préalablement torréfiée 10mn au four à 150° et refroidie, 85g de sucre glace, 50g de sucre semoule + 2g de blancs déshydratés -facultatif-, 140g de blancs d'œufs séparés des jaunes quelques jours auparavant et ramenés la veille à T° ambiante. QS d'amandes hachées. Mixez la poudre de noisettes et le sucre glace pour obtenir un tant pour tant comme pour les macarons. Ajoutez la farine tamisée.

Montez les blancs tempérés lentement pour les structurer. Quand ils commencent à mousser incorporez le sucre -mélangé éventuellement aux blancs d'œufs déshydratés - petit à petit. Quand ils sont au bec d'oiseau, incorporez les poudres à la maryse. Répartissez l'appareil sur un Flexipat, lissez, parsemez d'amandes hachées torréfiées et faites cuire 12mn à 14mn à 170-180°. La dacquoise doit rester moelleuse à cœur. Démoulez à chaud et découpez à l'emporte pièce les fonds de votre entremets, carrés ou ronds ou rectangulaires selon vos envies.

**La mousse exotique** : 100g de bananes mûres, 35g de jus de citron, 40g de sucre semoule, - au lieu de 50- 15g de jus d'ananas - j'ai mis du jus frais de fruit de la passion-, 6.5g de gélatine, 165g de crème fleurette.

Mixez les bananes avec le sucre et le jus de citron, réservez. Chauffez le jus de passion, ou d'ananas si tel est votre choix, incorporez la gélatine préalablement ramollie et essorée.

Mélangez avec 1/3 de la purée de bananes. Ajoutez la purée de bananes restante puis incorporez la crème montée mousseuse. Mettez dans une poche à douille et dressez sur la base de dacquoise. Parsemez de dés d'ananas confits. Bloquez au froid.

**La meringue italienne collée** : 50g de blancs d'œufs, 80g de sucre, 30g d'eau, 1.8g de gélatine. Cuisez le sucre et l'eau à 119°. Parallèlement montez les blancs au bec d'oiseau, ajoutez le sirop et la gélatine ramollie et égouttée, battez jusqu'au complet refroidissement.

**La finition** : Recouvrez l'entremets avec la meringue italienne, lissez et décorez.

