



## LE MAROC



### **Vous aurez besoin :**

Un tapis silicone 30 x 40 à bord de 1cm

**Biscuit noisette** : 250g de poudre de noisette, 250g de sucre semoule, 50g de chocolat noir, 150g de beurre, 100g d'œufs soit 2 œufs moyens.

Préchauffer le four à 180°. Fondre le beurre. Fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans la cuve du robot équipé de la feuille ou dans un saladier mélanger le sucre, la poudre de noisette le chocolat fondu. Ajouter les jaunes et bien mélanger. Monter les blancs au bec d'oiseau, les incorporer délicatement à la préparation puis ajouter le beurre fondu tiède. Verser sur le flexipat et enfourner 20min. Laisser tiédir puis couper en 4 rectangles. Refroidir complètement.

**La crème au beurre** : 27g de kirsch, 99g de jaunes d'œufs, 206g de sucre semoule, 61g d'eau, 206g de beurre mou, 1.3g de colorant vert pistache

Dans la cuve du batteur équipé du fouet faire mousser les jaunes d'œufs. Verser l'eau et le sucre dans une casserole et cuire à 121°. Verser délicatement le sirop sur les jaunes et fouetter jusqu'au complet refroidissement. Ajouter petit à petit le beurre pommade à petite vitesse et quand le mélange est onctueux ajouter délicatement le kirsch et le colorant vert. Continuer de fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.

**Le glaçage cacao** : 42g d'eau, 126g de sucre semoule, 42g de cacao en poudre, 84g de crème liquide, 6g de gélatine.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau très froide. Tamiser le cacao poudre. Dans une casserole faire bouillir l'eau et le sucre. Verser petit à petit le sirop bouillant sur le cacao en fouettant pour homogénéiser l'ensemble. Faire bouillir la crème et y dissoudre la gélatine essorée. La verser sur le sirop de cacao et lisser au fouet. Verser le mélange dans un cul de poule refroidi au congélateur pour faire descendre rapidement la température. Remuer régulièrement. L'utiliser quand il est entre 20/25°.

**Le décor :** 100 g de poudre de pistache, 150g de chocolat blanc.

**Le montage :** poser un biscuit sur une feuille de papier cuisson, le recouvrir d'une couche de crème au beurre, renouveler l'opération en terminant par une couche de biscuit. Bloquer quelques minutes au froid. Pendant ce temps préparer le décor. Fondre le chocolat blanc, réaliser un cornet et écrire sur une feuille guitare ou une feuille de cuisson « MAROC » avec le chocolat et recouvrir les lettres de poudre de pistache et laisser cristalliser légèrement.

Sortir l'entremets du froid, le parer et ajuster les côtés. Mettre au point le nappage, et glacer le gâteau. Laisser un peu refroidir et poser les lettres une à une dessus. Décorer les côtés de l'entremets avec la poudre de pistache.

La cuisine de Mercotte©2015

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)