



La Fanchette au chocolat



Un moule à tarte cannelé antiadhésif de 24 cm

Le biscuit : 100g de sucre, 50g de sucre glace, 50g de poudre d'amande, 100g de blanc d'œuf.

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Mixer ensemble le sucre glace et la poudre d'amande. Monter les blancs d'œufs au bec d'oiseau en les serrant avec le sucre. Y incorporer délicatement à la maryse le mélange sucre glace et poudre d'amande. Remplir une poche munie d'une douille unie de 10/11mm avec l'appareil à biscuit et le pocher en escargot sur un tapis silicone pour former un disque de 25/26 cm de diamètre. Enfourner 25 à 30 min. Décoller le biscuit du tapis de cuisson, le refroidir, le poser sur une grande assiette et réserver dans un endroit sec.

La crème à fanchonnette : 62g de farine, 62g de sucre en poudre, 150g de jaunes d'œuf, 312g de crème fleurette à 35%MG, 1g de sel, 62g de chocolat. Mélanger le sucre, les jaunes et la farine. Ajouter la crème froide et le sel. Tiédir légèrement cet appareil au bain marie. Fondre le chocolat et l'ajouter au mélange précédent. Remplir le moule à tarte préalablement beurré et enfourner 10 à 15 min à 175° en retournant éventuellement le moule à mi-cuisson. Refroidir et démouler la fanchonnette, la poser sur le fond de biscuit meringué.

La meringue italienne : 73g d'eau, 218g de sucre semoule, 109g de blanc d'œufs. Verser l'eau et le sucre dans une casserole pour réaliser le sirop. Quand il atteint 90°* commencer à monter les blancs dans la cuve du robot. Les monter progressivement jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Quand le sirop

atteint 121°, diminuer la vitesse du robot et le verser lentement le long des bords de la cuve sans le faire éclabousser. Laisser tourner jusqu'au complet refroidissement. La meringue italienne est prête.

La finition : mettre la meringue dans une poche avec une douille unie de 10mm. Pocher de petites boules de meringue italienne sur le contour du gâteau, puis pocher au centre de la fanchette un autre cercle de meringue italienne plus petit. Enfourner à 220°C pendant environ 4 min pour colorer les pointes de meringue ou mieux, les dorer au chalumeau. Saupoudrer le gâteau de sucre glace, le poser sur le plat de service et servir.

La cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr @2016