



Le Colombier



Un cercle à mousse de 20cm

Le biscuit : 80g de poudre d'amande, 80g de sucre glace, 25g de pâte d'oranges confites, 30g d'œuf, 25g de Kirsch, 120g de jaunes d'œuf, 40g de farine, 40g de féculé, 180g de blanc d'œuf, 20g de sucre, QS de melon confit.

Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace. Les mélanger avec la pâte d'orange, l'œuf et le kirsch. Rajouter les jaunes puis faire monter le tout au batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Tamiser la farine et la féculé et les ajouter au mélange précédent. Monter les blancs et le sucre au bec d'oiseau puis les incorporer délicatement au premier mélange.

Le sirop d'imbibage : 50g d'eau, 50g de sucre en poudre, 10g de Kirsch. Mélanger l'eau et le sucre puis donner un bouillon. Hors du feu ajouter le kirsch.

Brunoise de melon et morceaux de suprêmes d'orange : melon, orange. Réaliser une brunoise de melon. Peler les oranges à vif, récupérer les suprêmes, les couper en 4. Présenter dans un ramequin.

La finition : nappage abricot, amandes effilées, pâte d'amande blanche, QS chocolat noir, cornet en papier.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Torrifier les amandes effilées 10 min environ au four à 170° en vérifiant la couleur, les refroidir. Poser le cercle à mousse graissé sur une plaque de cuisson recouverte d'un tapis en silicone. Le remplir avec les 3/4 de l'appareil à biscuit. Recouvrir la surface de morceaux de melon confit, ajouter la colombe, puis terminer avec le reste de l'appareil à biscuit. Lisser et cuire 35 à 40 minutes. A la sortie du four imbiber légèrement le biscuit avec le sirop au kirsch. Laisser refroidir puis décercler. Recouvrir le Colombier de nappage. Parsemer la surface nappée avec les amandes effilées.

Faire fondre du chocolat, remplir le cornet. Étaler un rectangle de pâte d'amande de 5cm de large, le déposer sur le gâteau puis écrire dessus au cornet "Colombier".

La cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr ©2016