

La cuisine de  
**Mercotte**



ALASKA BOMB



Pour 2 saladiers en verre de 16cm ou 12 cm de diamètre et 2 cercles inox de 16cm ou 12cm.

**Le biscuit cuillère** : 68g de farine, 11g de féculé, 65g de sucre, 65g de blancs d'œufs, 41g de jaunes d'œufs.

Réaliser un biscuit cuillère. Préchauffer le four à 180°, Monter les blancs en neige au bec d'oiseau en les serrant en fin de parcours avec la moitié du sucre. Tamiser la farine et la féculé. Monter les jaunes et le reste du sucre au batteur, puis y incorporer délicatement à la maryse les farines tamisées, ajouter ensuite délicatement les blancs. Répartir l'appareil à biscuit dans 2 cercles inox graissés de 16cm de diamètre. Enfourner environ 13min. Laisser tiédir à la sortie du four, démouler puis refroidir sur une grille.

**La glace vanille pécan** : 125g de noix de pécan, 500g de lait, 130g de sucre, 180g de jaunes d'œufs, 200g de crème fleurette 35%MG, une gousse de vanille. Torrifier 10/12 min les pécan au four à 150/155°. Les refroidir puis les concasser grossièrement. Réaliser une crème anglaise. Porter le lait à ébullition dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Mélanger les jaunes et le sucre, verser dessus les 3/4 du lait bouillant puis reverser le tout dans la casserole et cuire à la nappé à 82/83°. Débarrasser dans un saladier froid et mettre au frais\*. Monter la crème fleurette mousseuse\* et l'ajouter à la crème anglaise bien refroidie juste avant de la turbiner. Incorporer aussi les noix de pécan. Turbiner.

**Le sorbet framboise** : 750g de framboises surgelées, 100g de sucre semoule, le jus d'un citron.

Sortir les framboises 10min avant de les utiliser les mélanger dans un saladier avec le sucre et jus de citron. Passer le tout à l'extracteur de jus avec l'équipement spécial sorbet. Utiliser de suite.

**La meringue style suisse :** 90g de blancs d'œufs, 125g de sucre. Dans un cul de poule fouetter les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer le sucre en pluie sans cesser de fouetter. Placer le cul de poule sur un bain-marie et fouetter encore pendant 2min. La meringue doit être ferme et brillante. Hors du feu fouetter jusqu'au complet refroidissement.

**Le montage :** tapisser les 2 saladiers de film alimentaire. Garnir le fond des saladiers avec la glace vanille. Répartir dès sa sortie de l'extracteur le sorbet framboise sur la glace vanille, poser un disque de biscuit cuillère et presser légèrement. Rabattre le film et mettre au congélateur. Quand la glace est bien ferme, démouler et assembler les deux dômes en les collant avec un peu de meringue. Couper le haut du gâteau pour avoir une assise plate et le masquer entièrement à l'aide d'une petite spatule coudée en formant des pics. Poser l'Alaska bomb sur le plat de service et colorer la meringue au chalumeau.

**Le flambage minute :** 100g de rhum ou autre alcool selon vos goûts. Chauffer l'alcool dans une petite casserole, le flamber et le verser au dernier moment sur le gâteau.