

La cuisine de  
Mercotte



LE MIMOSA



8 personnes

1 ou 2 moules à manqué de 20cm

**Cuisson** : 18 à 20 min 175°

**Composition** : pain de gênes, crème mascarpone, ganache masquage

Réaliser si possible le pain de gênes et la ganache la veille.

**Le pain de Gênes** : 675g de pâte d'amande 50% de fruit, 450g d'œufs entiers, 225g de beurre, 68g de farine, 68g de féculé, 2g de colorant jaune.

Préchauffer le four à 175°/180° chaleur tournante. Passer éventuellement quelques secondes la pâte d'amande au micro-ondes pour l'assouplir. Dans la cuve du robot battre la pâte d'amande au fouet avec le 1/4 des œufs puis ajouter progressivement le reste des œufs et fouettez le tout jusqu'au refroidissement. Pendant ce temps tamiser la farine, la féculé et faire fondre le beurre. Quand le mélange œufs pâte d'amande est **au ruban** en prélever une petite partie et la mélanger au beurre fondu chaud. Incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées puis le colorant jaune, ajouter à la fin le mélange avec le beurre fondu ce qui évite de faire retomber l'appareil. Enfourner 20 min environ, le biscuit doit être doré et ferme sous le doigt. A la sortie du four démouler et laisser refroidir.

**La ganache de masquage** : 150g de chocolat de couverture Ivoire, 250g de crème fleurette 35%MG.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie et porter à ébullition 100g de crème. Réaliser une émulsion en versant en 3 fois la crème bouillante sur le chocolat et en frictionnant à la maryse. Ajouter les 150g de crème froide, mélanger soigneusement et laisser refroidir une nuit au réfrigérateur

**La crème mascarpone** : 500g de mascarpone, 300g de lait concentré sucré, 10g d'Amaretto, 4g de gélatine poudre et 28g d'eau.

Diluer la gélatine dans l'eau et réserver au frais. Chauffer une partie du lait concentré pour y diluer la gélatine. Détendre le mascarpone avec le reste du lait concentré. Mélanger le tout et terminer avec l'amaretto. Réserver au frais.

**Le montage :** couper horizontalement chaque pain de gênes en 3 tranches. Les parer à l'emporte-pièce pour avoir des disques égaux. Réserver les tranches du milieu pour la finition. Humidifier légèrement le moule et le recouvrir de film alimentaire. Poser une tranche de biscuit au fond, la recouvrir d'une couche de crème mascarpone recommencer 2 fois l'opération biscuit couche de crème et terminer par un biscuit. Appuyer sur le dessus pour que le crème masque bien les côtés du moule. Bloquer au froid. Pendant ce temps, détailler en dés de 1cm de côté les 2 tranches du centre réservées. Attention de ne pas laisser de croûte apparente.

Monter la ganache de masquage. Sortir le gâteau du froid, le démouler à l'envers. Lisser les côtés avant de les maquiller ainsi que le dessus avec la ganache, donner une forme arrondie à l'ensemble. Décorer le dessus et les côtés avec les dés de pain de gênes, on ne doit plus voir le gâteau en dessous.

**Le conseil de Mercotte :** le pain de gênes cuit la veille sera plus facile à trancher en 3. La ganache doit reposer au froid avant d'être montée, au pire si vous ne la faites pas la veille vous pouvez la réserver  $\frac{3}{4}$  heures au congélateur avant de la monter.

La cuisine de Mercotte©2016  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)