

La cuisine de
Mercotte



ANGEL CAKE



Le cake : 130g de farine, 300g de sucre, 3g de sel, 250g de blancs d'œufs, 10g de jus de citron, 3g de zestes de citron jaune.

Préchauffer le four à 175°. Beurrer et fariner le moule. Monter les blancs à vitesse moyenne et régulière. Quand ils commencent à mousser ajouter le jus de citron, continuer à les monter au bec d'oiseau en ajoutant 100 g de sucre pour les serrer. Ajouter ensuite la farine tamisée, le reste du sucre et les zestes de citron. Mélanger délicatement à la maryse. Verser la pâte dans le moule et cuire pendant environ 45 minutes. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir.

La crème au beurre : 150g de sucre, 30g d'eau. 125g de jaunes d'œufs, 200g de beurre, 1g de jus de citron, 2g d'arôme d'amande amère.

Réaliser une pâte à bombe : faire un sirop avec l'eau et le sucre et le monter à 115 degrés. Dans la cuve du robot faire mousser et blanchir au fouet les jaunes d'œufs. Verser le sucre cuit en mince filet le long de la paroi du bol du robot tout en continuant de battre les jaunes à vitesse moyenne. Battre ensuite vivement jusqu'à ce que la préparation fasse le ruban et refroidisse complètement. Incorporer petit à petit le beurre pommade. Ajouter le jus de citron et l'arôme d'amande amère. Mélanger pour avoir une crème au beurre lisse homogène et brillante

Le montage : 150g d'amandes effilées, 12 perles argent.

Torréfier les amandes effilées au four à 150/160° pendant 8 à 10 min, elles doivent être régulièrement dorées. Quand l'Angel cake est froid, garnir le centre de crème au beurre et le masquer entièrement de crème au beurre. Décorer le gâteau en

plaçant régulièrement les amandes côte à côte en commençant par la rangée du bas. Terminer avec 2 rangées sur le dessus et les 12 perles argent. Débarrasser sur le plat de service.

La cuisine de Mercotte©2017

www.mercotte.fr