



VINARTERTA



Pour 6 gâteaux carrés de 7cm x 7cm en 7 couches

Le biscuit viennois : 80g de jaune d'œufs, 210g d'œufs entiers, 165g de sucre, 130g de blanc d'œufs, 50g de sucre, 105g de farine T55. Préchauffer le four à 240°. Monter les jaunes, les œufs entiers et les 165g de sucre. Le mélange doit être ferme. Monter les blancs au bec d'oiseau en les serrant avec les 50g de sucre. Mélanger intimement 1/4 des blancs montés au premier appareil (jaunes+œufs+sucre) Incorporer la farine tamisée délicatement à la maryse puis à la fin le reste des blancs. Étaler sur un tapis silicone sans bord et enfourner environ 13 min. Réaliser 2 fois cette préparation.

La confiture de pruneaux : 1150g de pruneaux, 145g d'eau, 145g de vin rouge, 1 ou 2 gousses de vanille.

Mettre dans une casserole, l'eau, le vin, les pruneaux coupés en petits morceaux et les graines des gousses de vanille. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser compoter environ 15min. Ajuster la cuisson avec un peu d'eau si nécessaire. Un fois les pruneaux bien ramollis, retirer du feu et mixer le tout pour avoir une texture lisse facile à étaler.

Le montage : réaliser un chablon et découpant un petit carton de 7cm x7 cm. Détailler le biscuit viennois refroidi et réaliser 7 vinartertats en alternant pour chacune 7 couches de biscuit et 6 couches de confiture.

L'enrobage : 1kg de chocolat blanc, 220g d'amandes hachées, 135g d'huile de tournesol.

Torréfier les amandes hachées. Fondre le chocolat, ajouter les amandes hachées encore tièdes puis l'huile de tournesol. Poser les vinartertas sur une grille les enrober d'une première couche de glaçage tiède, laisser durcir au réfrigérateur puis ajouter si nécessaire une seconde couche de glaçage. Laisser à nouveau durcir au réfrigérateur avant de les consommer.

La cuisine de Mercotte©2017
www.mercotte.fr