



L'ARTICHAUT



Pour 8 personnes

Matériel : un cercle inox de 7.5cm de diamètre et 4cm de haut, un dôme inox demi-sphère de 16cm de diamètre, feuilles rhodoïd ou guitare pour le décor chocolat.

La génoise : 45g de beurre, 180g de farine, 290g d'œufs, 180g de sucre. Préchauffer le four à 180°. Beurrer et fariner le cercle inox et le dôme. Dans la cuve du batteur faire monter au fouet les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume, Il doit faire le ruban. Fondre le beurre. Prélever une petite partie de l'appareil dans la cuve et la mélanger avec le beurre fondu. Tamiser la farine au-dessus du mélange œufs et sucre et l'incorporer délicatement à la maryse. Ajouter en dernier le mélange avec le beurre fondu. Verser la génoise dans le cercle inox pour réaliser la base de l'artichaut puis remplir aux 3/4 le dôme. Enfourner pendant 25 à 30 min.

Les crèmes : 260g de sucre, 70g d'eau, 435g de beurre, 155g de blancs d'œufs, 20g de chocolat noir de couverture, 20g de pâte de noisette, 80g de pâte de pistache.

Réaliser une meringue italienne. Faire un sirop avec le sucre et l'eau et le cuire à 118°. Parallèlement monter les blancs en neige. Verser le sucre cuit avec précaution sur les blancs sans le faire éclabousser sur les côtés de la cuve et continuer à battre jusqu'au refroidissement. Ajouter le beurre pommade petit à petit et utiliser tout de suite.

Prélever 200g de crème, y ajouter le chocolat noir fondu et la pâte de noisette.
Peser 560g de crème et y ajouter la pâte de pistache.

Les feuilles d'artichaut au chocolat : 450g de chocolat Ivoire, 30g de beurre de cacao, QS de colorant liposoluble vert.

Fondre le beurre de cacao y ajouter le colorant. Ajouter ce mélange au chocolat blanc préalablement fondu. Mettre au point ce chocolat vert. Découper des feuilles guitare en bandes de 6cm et de 4cm de haut pour réaliser des feuilles de différentes tailles. Avec l'extrémité de la lame d'un couteau à lame large réaliser les feuilles en chocolat. Les déposer sur les bandes de feuille guitare puis les mettre dans une gouttière pour leur donner une forme incurvée. Laisser cristalliser.

Le sirop d'imbibage : 130g d'eau, 165g de sucre.
Porter juste à ébullition l'eau et le sucre. Retirer du feu.

Le montage : parer le dôme de génoise pour lui donner une forme d'artichaut. Couper le socle de génoise en 2 et le dôme en 3. Imbiber les génoises, les garnir de crème au praliné. Masquer l'extérieur du gâteau avec la crème pistache. Poser le dôme paré sur le socle de génoise. Disposer les feuilles de chocolat en quinconce en commençant par le haut et les petites feuilles. Terminer en pochant au sommet de l'artichaut une petite boule de crème pistache, la façonner avec des petits coups de fourchette de haut en bas pour la finition.