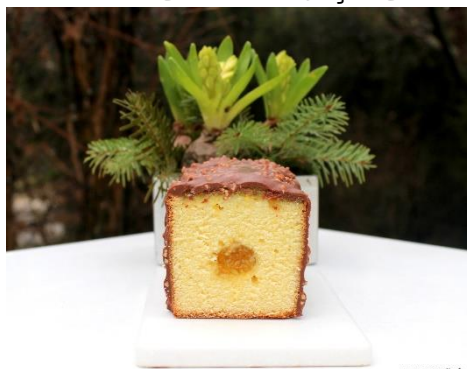




CAKE CITRON INSERT YUZU GLAÇAGE GOURMAND



Pour 2 moules de 20cm

La marmelade de yuzu-citron bergamote frais : à préparer quelques jours à l'avance, 4 yuzus frais, 2 citrons bergamote, QS de sucre en poudre, QS d'eau.

Laver soigneusement les fruits, le couper en deux, retirer les pépins. Peser les fruits, les mettre dans une casserole avec 30% de leur poids en sucre et un verre d'eau. Couvrir la casserole, porter à ébullition et cuire 3min. Réserver une journée à couvert. Le lendemain mixer grossièrement les fruits, les remettre dans la casserole, ajouter la même quantité de sucre que la veille, les pépins enfermés dans une mousseline, ajuster la consistance avec un peu d'eau. Porter à ébullition à découvert et cuire 5 min. Mettre en pot immédiatement, une fois remplis, les retourner le temps du refroidissement.

La compotée de yuzu : 250 de marmelade, 25g de sucre semoule et 4g de pectine NH ou 2 feuilles de gélatine soit 4g et 25g de sucre, le jus d'1/2 citron, 20g de purée ou de jus de yuzu si vous en avez.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide si vous choisissez cette façon de faire. Chauffer la marmelade dans une casserole avec les 25g de sucre, ajouter le jus de citron et éventuellement de yuzu puis la gélatine essorée. Réserver. Si vous choisissez la solution pectine, la mélanger au sucre, chauffer la marmelade et quand elle est aux environs de 40° ajouter le mélange sucre pectine, donner un bouillon puis ajouter hors du feu les jus de citron et yuzu.

Le cake citron : 375g de farine T45, 4g de levure chimique, le zeste de 3 citrons bios finement râpés à la microplane, 350g de sucre, 6 oeufs moyens à T° ambiante, 190g de crème fleurette 35%MG, 3.5 cs de rhum blanc, 1 pincée de fleur de sel, 135g de beurre doux fondu. Pour le sirop d'imbibage : 150g d'eau, 65g de sucre, 2cs de jus de citron.

Faire fondre le beurre, le laisser refroidir. Mélanger intimement les zestes et le sucre et laisser reposer 10min pour que le sucre se parfume. Préchauffer le four à 160° et superposer à mi-hauteur 2 plaques à pâtisserie l'une sur l'autre. Beurrer et fariner le moule en prenant soin d'enlever l'excédent de farine. Tamiser la levure et la farine. Verser le mélange sucre zestes dans la cuve du robot équipé du fouet plat, ajouter les œufs un à un et fouetter pendant 5 bonnes minutes, l'appareil doit être mousseux et pâle. Ajouter dans l'ordre, la crème fraîche, le rhum puis le sel. Fouetter encore pour avoir un appareil homogène puis incorporer la farine en 3 fois pour obtenir un mélange épais et onctueux. Ajouter alors lentement le beurre refroidi. Remplir les moules et enfourner une bonne heure en vérifiant le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique. Pendant la cuisson des cakes, préparer le sirop d'imbibage : porter juste à ébullition le sucre et l'eau. Laisser refroidir et ajouter alors le jus d'un demi citron. Démouler les cakes sur une grille, les badigeonner généreusement au pinceau avec le sirop et laisser refroidir.

Le glaçage Bahibé : 500g de fèves Bahibé, 100g d'huile de pépins de raisins, 130g d'amandes hachées.

Chauffer le four à 155° et torrifier les amandes hachées pendant 10/12 min. Fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes si vous maîtrisez, ajouter l'huile, bien mélanger, puis les amandes hachées refroidies. Verser dans un pichet. Préparer un plateau recouvert d'une double couche de film alimentaire, poser une grille dessus.

Le montage

Égaliser ou pas le dessus du cake refroidi pour avoir un rectangle régulier ou le laisser tel quel. Mettre la compotée de yuzu dans un poche avec une douille de 8/10mm et garnir le cake puis en étaler une petite couche sur le dessus. Bloquer 15min en cellule ou 30min au congélateur. Quand le glaçage est à 35°, le verser sur chaque cake. Récupérer le glaçage dans le plateau si nécessaire et réajuster sa température. S'il en reste, le conserver dans une boîte hermétique. Vous pourrez le réutiliser en le faisant réchauffer au bain-marie.