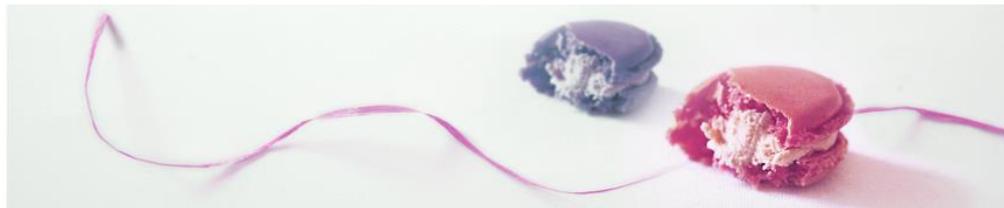


La cuisine de
Mercotte



LE DAMIER



Pour un cadre de 20/22cm

Le pain de gènes : 255g de pâte d'amande minimum 50% de fruits, 45g de sucre, 285g d'œufs, 85g de farine, 3g de levure chimique, 75g de beurre. Tiédir la pâte d'amande au four à micro-ondes pour l'assouplir. Dans le bol du robot muni du fouet, battre la pâte d'amande avec 1/4 des œufs puis ajouter progressivement le reste des œufs et monter le tout jusqu'au refroidissement. Pendant ce temps préchauffer le four à 180° chaleur tournante, tamiser la farine et la levure 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 ajouter à la fin le mélange avec le beurre fondu ce qui évite de faire retomber l'appareil. Enfourner à 180° pendant 20/25 min environ, le biscuit doit être doré et ferme

La crème au beurre pralinée : 220g de sucre 60g d'eau, 365g de beurre doux, 130g de blancs d'œufs, 100g de pâte de noisettes.

Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau et le cuire à 118°. Quand le sirop est aux environs de 90° commencer à monter les blancs en neige. Verser lentement le sirop à 118° sur le bord de la cuve pour éviter les éclaboussures et continuer à battre jusqu'au refroidissement. Quand la meringue italienne est froide ajouter petit à petit le beurre pommade puis terminer par la pâte de noisettes.

La glace royale : 200g de sucre glace, 50 de blancs d'œufs. Tamiser le sucre glace, y ajouter les blancs d'œufs et fouetter énergiquement pour avoir une glace royale bien lisse et homogène.

Le fondant : 300g de fondant blanc, 1cs de cacao en poudre. Diviser le fondant en 2 quantités égales, le mettre dans 2 culs de poule, les faire fondre au bain-marie à 37° en ajoutant un peu d'eau pour obtenir une texture souple. Tamiser une peu de poudre de cacao dans l'un des culs de poule pour colorer le fondant.

La finition : 90g d'amandes effilées, un cornet pour la glace royale.

Sur une plaque de four torréfier quelques minutes les amandes effilées à 150° en surveillant la coloration, elle doivent être dorées, les laisser refroidir. Déposer un pain de gênes sur le plat de service, le recouvrir d'une couche de crème au beurre au praliné, poser le second pain de gênes dessus et masquer entièrement le dessus et les côtés du gâteau avec le reste de crème. Coller les amandes effilées sur les côtés. A l'aide d'un cornet rempli de glace royale dessiner les bordures extérieures et le quadrillage intérieur du damier (vous devez avoir 5 rangées de 5 carrés). Remplir les carrés de fondant en alternant les couleurs.

La cuisine de Mercotte©2018

www.mercotte.fr