



LE STARLETTE CAKE



Pour un cercle à mousse de 20cm et dans l'ordre de la réalisation.

La mousse au fromage blanc : 1180g de fromage blanc, 150g de sirop d'agave, 222g d'eau et 32g de gélatine en poudre 150 bloom, rhodoïd pour la finition.

Première étape : dissoudre la gélatine dans la quantité d'eau et réserver au réfrigérateur pour que le mélange prenne.

Les chips d'ananas : un ananas.

Peler l'ananas, le couper en deux dans le sens de la hauteur et retirer le centre. Couper de fines tranches dans le sens horizontal et bien les sécher sur du papier absorbant. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier siliconé déposer 10 tranches d'ananas, les sécher au four à 100° chaleur tournante pendant 1h30. Réserver les autres tranches pour le montage final.

La meringue française : 130g de blancs d'œufs, 130g de sucre en poudre, 130g de sucre glace.

Monter les blancs et le sucre en poudre pour obtenir un bec d'oiseau assez ferme, tamiser dessus le sucre glace et l'incorporer à la maryse aux blancs d'œufs battus. Sur une plaque du four recouverte de papier siliconé pocher à l'aide d'une douille de 8/10mm de petites boules pointues Cuire une heure à 100° chaleur tournante.

La mousse au fromage blanc : seconde étape pendant la cuisson des meringues. Dans un grand saladier mélanger au fouet le fromage blanc et le sirop d'agave pour obtenir un appareil lisse et homogène. Faire à peine fondre la gélatine au four à micro-ondes, juste pour la liquéfier, y ajouter 2 bonnes cuillères à soupe de l'appareil au fromage blanc et reverser le tout dans le reste de l'appareil du grand saladier.

Le montage : filmer le bas du cercle à mousse en tendant bien le film alimentaire pour avoir une surface très lisse puisque ce sera le dessus du starlette cake. Chemiser l'intérieur du moule de rhodoïd. Couler une première partie de mousse, 1/3 environ, puis la faire prendre une vingtaine de minutes au réfrigérateur. Répartir ensuite 150g de framboises fraîches sur la surface de l'entremets. Ajouter le reste de mousse jusqu'à 2cm de la hauteur du rhodoïd. Récupérer les tranches d'ananas réservées, les couper en deux puis les disposer en rosace sur le dessus de la mousse. Faire prendre au congélateur minimum 30 min. Quand le starlette cake est bien pris, retourner le moule directement sur le plat de service, démouler, retirer le rhodoïd et terminer la décoration en alternant framboises, chips d'ananas et mini-meringues si vous vous autorisez un peu de sucre. Déguster sans attendre.

www.mercotte.fr