



LE CHARLEMAGNE



La génoise : pour 4 biscuits de 21cm/30cm : 520g de farine, 520g de sucre, 125g de beurre, 830g d'œufs.

Dans la cuve du robot monter au fouet les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Préchauffer le four à 180°. Fondre le beurre au four micro-ondes. Prélever 1/3 de l'appareil monté et l'ajouter au beurre fondu en mélangeant bien.

Incorporer délicatement à la maryse et petit à petit la farine tamisée au reste de l'appareil monté. Ajouter à la fin le mélange avec le beurre. Répartir la moitié de la masse sur deux flexipats ou à défaut sur 2 plaques de four recouvertes de papier cuisson, enfourner pendant environ 10min puis renouveler l'opération une seconde fois pour obtenir 4 fonds de génoise.

La crème au beurre au chocolat : 105g de sucre en poudre et 20g d'eau pour le sirop, 90g de jaunes d'œufs, 140g de beurre pommade, 140g de chocolat Caraïbes.

Dans une casserole faire un sirop avec le sucre et l'eau, le monter à 115°*. Pendant ce temps faire mousser les jaunes au fouet dans la cuve du batteur, ajouter lentement le sirop et fouetter jusqu'au refroidissement, environ 40°. Pendant ce temps fondre le chocolat au bain-marie.

Quand la pâte à bombe est aux environs de 40° incorporer le beurre pommade petit à petit sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la crème soit lisse et homogène. Ajouter enfin le chocolat fondu et réserver.

Le sirop d'imbibage pour la génoise : 215 g d'eau, 290g de sucre semoule.

Porter l'eau et le sucre à ébullition, retirer du feu et réserver.

Le montage : imbiber les rectangles de génoise au fur et à mesure, tous les recouvrir d'une couche de crème au beurre au chocolat puis masquer entièrement l'entremets avec le reste la crème au beurre et réserver au frais.

Étaler la pâte d'amande à 2mm d'épaisseur et en recouvrir l'entremets comme pour une couverture de livre. Poser dessus la feuille de papier avec le dessin des arabesques et le titre et appuyer à l'aide d'une pique pour marquer le dessin sur la pâte d'amande.

Colorer le dessus du Charlemagne en passant au pinceau un peu de café et faire de même sur les côtés pour représenter les pages. Passer le chalumeau sur la surface de la pâte d'amande, dessiner au cornet les arabesques et écrire le titre, ajouter de la poudre d'or pour vieillir le tout.

La cuisine de Mercotte©2018

www.mercotte.fr