



## LA CAGE DES TOURTEREAUX



**La composition** : pâte sucrée, pain de gènes, crème au beurre, meringue italienne, glace royale blanche et glace royale à la betterave.

**La pâte sucrée** : 100g de poudre d'amande, 345g de beurre pommade, 190g d'œufs, 660g de farine T55, 190g de féculé, 320g de sucre glace, 5g de sel.

Dans la cuve du batteur crémer le beurre et le sucre. Mélanger la poudre d'amande, la féculé et le sel, les ajouter dans la cuve. Quand le mélange est lisse ajouter la moitié des œufs et de la farine. Incorporer le reste des œufs puis en dernier le reste de farine sans trop travailler la pâte. Étaler la pâte entre 2 feuilles guitare la laisser reposer au frais. L'abaisser à 2mm d'épaisseur. Détailler avec des cercles à tarte, des emporte-pièces en fleurs, des chablon : un disque de 22cm de diamètre, un anneau de 1cm de largeur en utilisant un cercle de 22cm de diamètre et un de 20cm, des triangles pour le sommet de la cage de 16cm x 7cm, des petits oiseaux, et plein de fleurs. Cuire à 160° pendant 25/30 min.

**Le pain de gènes** : 255g de pâte d'amande 50% de fruits, 300g d'œufs, 45g de sucre, 75g de beurre, 85g de farine, 3g de levure chimique.

Tiédire la pâte d'amande au micro-ondes pour l'assouplir. Dans le bol du robot muni du fouet, battre la pâte d'amande à vitesse moyenne avec 1/4 des œufs puis ajouter progressivement le reste des œufs et monter le tout jusqu'au refroidissement. Pendant ce temps tamiser la farine, la féculé 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. Verser l'appareil dans 3 cercles de 16cm posés sur un silpat et enfourner à 180° pendant 15/20 min environ, le biscuit doit être doré et ferme sous le doigt.

**La crème au beurre** : 200g de beurre coupé en petits dés, 150g de sucre, 125g de jaunes d'œufs, 30g d'eau. QS de fruits confits et de Kirsch.

Réaliser une pâte à bombe. Faire un sirop avec le sucre et l'eau et le monter à 115°. Pendant ce temps dans la cuve du robot fouetter en les faisant mousser les jaunes d'œufs et le sucre. Quand le sirop est à bonne température, le couler délicatement sur les bords de la cuve et sans éclabousser sur le mélange jaunes et sucre. Laisser tourner le robot pour tiédir l'ensemble et quand l'appareil est aux environs de 35/40° incorporer petit à petit le beurre puis les fruits confits et le kirsch.

**La meringue italienne** : 75g d'eau, 220g de sucre, 110g de blancs d'œufs. Dans une casserole porter l'eau et le sucre à 121°. Quand le sirop est aux environs de 100° monter progressivement les blancs pour les avoir bien fermes. Verser délicatement le sucre cuit sur les blancs et laisse tourner le robot jusqu'au refroidissement.

**La glace royale** : 50g de blancs d'œufs, 420g de sucre glace, 15g de jus de citron, 15g de jus de betterave, 1g de colorant rouge (facultatif).

Dans la cuve du batteur mélanger les blancs avec la moitié du sucre glace, ajouter ensuite le reste du sucre puis le jus de citron. Séparer la masse en 2 parties, en colorer une avec le jus de betterave.

**Le caramel** : 175g d'eau, 75g de glucose, 500g de sucre. Chauffer dans une casserole l'eau le sucre et le glucose et réaliser un caramel.

**Le montage** : QS de pâte à sucre blanche.

Finaliser l'entremets : garnir une première couche de pain de gênes avec la crème au beurre parfumée, poser dessus le second disque de pâte, le garnir de crème puis le recouvrir du 3e disque. Masquer l'entremets avec la meringue italienne, le poser sur le disque de pâte sucrée de 22cm, puis le dorer au chalumeau. Sur le dessus déposer un nid en caramel et le couple de tourtereaux en pâte sucrée recouvert de pâte à sucre blanche en donnant du relief aux ailes. Monter une cage pour clocher l'entremets. Détailler une multitude de fleurs en pâte sucrée. Les décorer à la glace royale pour obtenir des fleurs roses et blanches. Récupérer l'anneau de 20cm de diamètre et de 1cm de large il sera la base de la cage. Coller au caramel une fleur blanche à côté d'une fleur rose sur 6 étages façon croquembouche. Attention de bien disposer les fleurs pour obtenir une alternance de rangées obliques blanches et roses. Terminer la cage en recouvrant l'entremets puis assembler les 8 triangles de pâte sucrée ornés de cœurs en arabesques de façon à former un toit. Le surmonter d'une dernière fleur.

La cuisine de Mercotte©2018

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)