



LA SULTANE



Le matériel : un entonnoir à piston, feuille de papier cuisson pour la cage, des cercles inox pour emportepiècer la nougatine de 18cm, 14cm, 12cm et 8cm, plus un cercle haut de 20cm pour la base, un chablon treillage maison pour le caramel, un rouleau à pâtisserie.

Le caramel pour la cage : 185g d'eau, 410g de sucre semoule, 345g de glucose.

Dans une casserole cuire le sucre le glucose et l'eau pour obtenir une belle couleur caramel. Verser dans l'entonnoir à piston et laisse refroidir quelques minutes. Réaliser les patrons du treillage sur des feuilles de papier cuisson. Dessiner deux rectangles de 22cm x 30cm et le motif treillage en petits losanges réguliers. La cage devra mesurer 22cm de hauteur et 18cm de diamètre. Verser le caramel sur les patrons pour obtenir le motif. Réchauffer le treillage dans un four à 150° afin de le ramollir légèrement et les former autour du cercle de 18cm pour former la cage en sucre. Laisser refroidir.

Le sirop de miel : 273g de miel, 273g de sucre, 155g d'eau.

Chauffer doucement et à feu moyen dans une casserole l'eau le miel et le sucre pour obtenir le sirop. Réserver.

Les boudins de pâte d'amande à la pistache : 85g de pistaches vertes, 580g de poudre d'amande, 335g de sucre glace, 175g de blancs d'œufs, 40g de pâte de pistache, 10 feuilles de brick, QS d'huile neutre.

Concasser au couteau les pistaches vertes. Mixer la poudre d'amande, le sucre glace, les blancs d'œufs et la pâte de pistache jusqu'à obtenir une pâte. Ajouter les éclats de pistaches vertes. Former 4 boudins de 2,5cm de diamètre en forme d'anneaux : 1 de 14cm, un de 12cm, un de 8cm et un dernier de 2cm. Détailler les feuilles de brick en bandes de 3cm de largeur, les huiler au pinceau. Enrouler chaque boudin avec les bandes de feuilles de brick, elles doivent recouvrir toute la pâte d'amande. Disposer chaque boudin dans son cercle de cuisson (taille identique) et cuire à 180°C pendant 12 minutes environ. A la sortie du four, enlever les cercles, disposer les gâteaux sur une grille puis verser le sirop de miel dessus. Laisser refroidir.

La nougatine : 600g de fondant blanc, 400g de glucose, 550g d'amandes effilées, 35g de beurre de cacao.

Réaliser la nougatine en mélangeant le fondant, le glucose puis cuire jusqu'à obtenir la couleur caramel de votre choix. Ajouter les amandes effilées et le beurre de cacao. Abaisser la nougatine à l'aide d'un rouleau puis détailler 2 disques de 18cm, 1 disque de 14cm, 1 disque de 12cm, 1 disque de 8cm. Détailler également 2 bandes de 30cm de longueur et 4cm de hauteur. Les former aussitôt dans un cercle de 18cm de diamètre pour obtenir une couronne.

La glace royale : 150g de sucre glace, 30g de blancs d'œuf, 7g de jus de citron.

Tamiser le sucre glace le mettre dans la cuve du batteur équipé du fouet plat et verser dessus petit à petit les blancs d'œufs, monter légèrement pour obtenir une texture souple. Ajouter à la fin le jus de citron tiède.

Le montage : un carton de présentation.

Poser sur le support de présentation les bandes de nougatines de manière à former le cercle. Disposer dessus un premier disque de nougatine de 18cm. Poser le premier gâteau de 14cm, le parsemer sur le pourtour de quelques pistaches entières et de feuilles d'or, poser dessus le disque de nougatine de 14cm. Poser le deuxième gâteau de 12cm puis le disque de nougatine de 12cm. Poser le troisième gâteau de 8cm puis le disque de nougatine de 8cm. Finir par le quatrième de 2cm. Les parsemer à chaque étape de quelques pistaches entières et de feuilles d'or. Poser délicatement sur cette pièce montée la cage en caramel. Refermer la cage avec le second disque de nougatine de 18cm. Avec le cornet de glace royale écrire **La Sultane** et ajouter une arabesque au-dessous.