



LE DON JUAN



Pour un moule à kouglof de 20/22 cm

**La génoise noisette** : 235g d'œufs entiers, 165g de sucre semoule, 130g de farine, 80g de noisettes émondées hachées, 60g de blancs d'œufs, 130g de beurre.

Beurrer le moule, le réserver au froid. Dans la cuve du robot chauffer les œufs et le sucre entre 40° et 50° au bain-marie sans dépasser 50° en fouettant légèrement. Remettre la cuve sur le robot et fouetter pendant 5 min à grande vitesse puis 15 min à vitesse moyenne. Il est important de respecter les durées. Fondre le beurre et l'incorporer chaud à 1/5 de la pâte montée. Incorporer délicatement à la maryse la farine tamisée et les noisettes hachées au reste de la génoise puis ajouter ensuite le mélange beurre et 1/5 de pâte. Monter les blancs au bec d'oiseau et les ajouter en dernier dans l'appareil. Fariner le moule préalablement beurré et mis au frais. Le garnir sans attendre et avec précaution, pour éviter à la pâte de retomber, au 3/4 de la hauteur. Cuire à 175°/ 180° environ 20/25 min en fonction du four en surveillant la coloration et le gonflement de la pâte (elle doit se rétracter légèrement sur les bords du moule). Vérifier au doigt la souplesse de la pâte et à l'aiguille ou au couteau la bonne cuisson. Démouler à chaud sur grille la génoise retournée pour éviter l'humidification à la base.

**La crème au beurre vanille** : 1 gousse de vanille, 155g de lait, 75g de jaunes d'œufs, 90g de sucre semoule, 170g de beurre.

Faire une crème anglaise : fendre la gousse de vanille, la gratter et la mettre dans le lait. Porter à ébullition. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, y ajouter un peu de lait chaud, puis remettre à cuire à la nappe. Débarrasser et laisser refroidir à température ambiante. Fouetter la crème anglaise refroidie dans la cuve du batteur et ajouter petit à petit le beurre pommade coupé en cubes. Prélever 250g d'appareil. Réserver.

**La crème au beurre cacao** : 250g de crème au beurre vanille, 70g de pâte de cacao. Faire fondre la pâte de cacao. Faire un prémélange de crème au beurre vanille et de pâte de cacao. Ajouter le prémélange dans la crème au beurre vanille et mélanger.

**L'aigrette en sucre filé** : 295g de sucre, 118g d'eau, 88g de glucose, QS colorant rouge, 100g de pâte d'amande.

Dans une casserole porter le sucre, l'eau, le glucose et le colorant rouge à 158°C. A l'aide d'une fourchette, faire des fils sur une feuille de papier cuisson. A l'aide d'un couteau chaud couper des fils de 12cm de long. Étaler la pâte d'amande au rouleau et couper une bande rectangulaire d'environ 6/8cm de haut. Déposer le sucre filé sur la bande et la fermer en serrant un peu pour lier les tiges.

**Le glaçage à l'eau** : 45g d'eau, 20g de jus de citron, 235g de sucre glace.

Verser l'eau et le jus de citron sur le sucre glace tamisé. Réserver.

**Le montage et la finition** : couper la génoise en 3. Glacer le côté bombé avec le glaçage à l'eau. Mettre à sécher au four pendant 2 minutes à 200°C. Garnir les deux génoises du bas avec la crème au beurre chocolat. Masquer le gâteau avec la crème au beurre vanille. Concasser grossièrement 200g de pistaches et les déposer autour du gâteau. Ajouter sur le dessus la génoise glacée refroidie. Terminer en déposant au centre l'aigrette en sucre filé.

La cuisine de Mercotte©2019

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