



La Marquise



**Le matériel** : un dôme silicone 18cm, un cercle inox 14cm et éventuellement un de 16cm, une douille à décor, une turbine à glace, un pic en bois pour maintenir la Marquise, un support de présentation, pâte à sucre blanche.

**La glace pistache** : 500g de lait frais entier, 100g de crème fleurette 35%MG, 100g de pure pâte de pistache, 80g de sucre semoule, 120g de jaunes d'œufs.

Faire une crème anglaise à la pistache. Dans une casserole porter à ébullition le lait et la crème, ajouter la pâte de pistache et bien mélanger. Dans un cul de poule, mélanger le sucre et les jaunes sans chercher à les blanchir. Verser une partie du mélange chaud dans le cul de poule, remettre le tout dans la casserole et cuire à la nappe. Turbiner pour obtenir une glace. Réserver.

**La glace Plombières** : 300g de lait frais entier, 200g de crème fleurette 35%MG, 1 gousse de vanille, 65g de sucre semoule, 80g de jaunes d'œufs, 20g de kirsch, 150g de cubes de fruits confits de qualité.

Réaliser une crème anglaise en portant à ébullition le lait, la crème et la gousse de vanille fendue. Dans un cul de poule, mélanger le sucre et les jaunes. Verser une partie du mélange chaud dans le cul de poule, remettre le tout dans la casserole et cuire à 83°. Ajouter le kirsch et les cubes de fruits confits. Turbiner, réserver.

**Le biscuit de Savoie** : 180g d'œufs entiers, 60g de sucre semoule, 30g de farine, 30g de fécule de maïs ou de pomme de terre, le zeste d'un citron.

Clarifier les œufs. Dans la cuve du batteur monter les blancs au bec d'oiseau en les serrant petit à petit avec le sucre puis ajouter les zestes. Incorporer petit à petit les jaunes et cesser de battre dès que le mélange est homogène. Tamiser la farine et la fécule et à la maryse les incorporer délicatement à l'appareil. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Verser l'appareil dans le cercle de 16cm sur une épaisseur de 1.5cm et enfourner environ 20 minutes. Refroidir et emportepiècer avec le cercle de 14cm.

**La meringue italienne dorée** : 220g de sucre semoule, 75g d'eau, 110g de blancs d'œufs, QS de colorant doré.

Dans une casserole porter le sucre et l'eau à 121°. Quand le sirop est aux environs de 105° monter les blancs. Incorporer délicatement le sirop à 121° en le versant en filet sur les bords de la cuve pour ne pas éclabousser. Laisser tourner jusqu'au complet refroidissement puis ajouter le colorant.

**La finition** : 500g de pâte à sucre blanche.

Façonner la pâte à sucre blanche pour obtenir une Marquise de 9cm de hauteur en respectant les caractéristiques suivantes : robe corsetée sur l'avant, un décolleté orné de petits volants, avec des manches  $\frac{3}{4}$  évasées et ornées de 4 volants qui laissent apparaître ses avant-bras et ses mains, posées sur son ventre. Eventail fermé dans sa main droite. Port de tête altier, tête coiffée d'une haute perruque bouclée, traits délicats du visage. La réserver.

**Le montage** : dans le moule dôme en silicone mettre une fine couche de glace pistache en remontant sur les bords, bien lisser puis mettre une couche de glace plombière de la même façon. Renouveler l'opération jusqu'au centre du dôme puis creuser légèrement pour incruster le disque de biscuit de Savoie. Surgeler (à la maison une nuit ou plus). Démouler sur le support de présentation puis pocher la meringue à l'aide de la douille décor pour réaliser des volants. Piquer la marquise en pâte à sucre sur le dôme à l'aide d'un pic en bois.

La cuisine deMercotte©2019

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