



MANDELBARI CAFE NOISETTE



Le matériel : une série d'emporte-pièces ronds cannelés ou pas.

La pâte sablée : 80g de noisettes piémont, 120g de farine T55, 2g de levure chimique, 125g de beurre pommade, 40g de sucre semoule, 20g de muscovado, 1 jaune d'œuf, 2cc d'extrait de café, les graines d'1/2 gousse de vanille. Pour le décor : 20g de noisettes et 1cc de café moulu.

Torréfier les 80g + 20g de noisettes au four à 160° chaleur tournante pendant 10/15 min. Les frotter dans un torchon pour les monder, les laisser refroidir et en mixer finement 80g. Réserver les autres pour le décor final. Tamiser la levure et la farine. Dans la cuve du robot et au fouet plat mélanger dans l'ordre, le beurre mou et les sucres puis le jaune d'œuf, puis la poudre de noisette, la farine tamisée avec la levure, les graines de vanille et l'extrait de café. Arrêter dès que le mélange est homogène et ne pas corser la pâte. L'étaler entre 2 feuilles guitare et la laisser au réfrigérateur quelques heures. Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Décoller la pâte des feuilles (les deux côtés). Découper des anneaux de pâte à l'aide de deux emporte-pièces de taille différente ce qui permet d'évider les disques. Faire de même avec toutes les tailles d'emporte-pièces. Poser les disques sur une ou des plaques de cuisson recouvertes de papier siliconé. Enfournier pour une première cuisson environ 20min en tournant si nécessaire les plaques à mi-cuisson pour une coloration homogène. Laisser tiédir sur les plaques.

La meringue : 100g de blancs d'œufs 150g au lieu de 210g de sucre semoule, 1cc d'extrait de café, les graines d'une demi-gousse de vanille.

Baisser la température du four à 90°/100°. Fouetter les blancs et quand ils commencent à mousser ajouter environ 20g de sucre pour les serrer. Les monter entièrement et bien fermes puis à ce moment-là ajouter petit à petit le reste du sucre. Laisser tourner 10min à grande vitesse. Réduire ensuite la vitesse, ajouter les graines de vanille et l'extrait de café et fouetter une minute supplémentaire. Mettre l'appareil dans une poche avec une douille lisse de 10mm. Pocher délicatement des boules de meringue sur les sablés refroidis. Décorer chaque sablé meringué d'une noisette torréfiée coupée en deux et d'une pointe de café moulu.

Enfourner une petite heure en fonction de votre four puis laisser refroidir complètement. Avant de dresser le Mandelbari saupoudrer légèrement chaque sablé de sucre glace et empiler les sablés du plus grand au plus petit.

@la cuisine de Mercotte 2020
www.mercotte.fr