



AMERICAN FLAG



**La ganache montée vanille** : à préparer idéalement la veille : 350g d'Ivoire ou d'Opalys, 2 fois 350g de crème fleurette 35%MG, les graines d'une gousse de vanille, colorant rouge. Porter juste à ébullition 350g de crème avec la gousse de vanille grattée. Fondre le chocolat au bain-marie et réaliser une émulsion en versant la crème chaude en 4 fois sur le chocolat. Ajouter la seconde partie de crème et parfaire l'émulsion au mixer plongeant. Diviser l'appareil en deux et colorer une moitié en rouge. Réserver au frais.

**Le sucre coulé** : 500g de sucre, 200g d'eau, 150g de glucose, colorants blanc et bleu hydrosolubles.

Dans une casserole chauffer le sucre, l'eau et le glucose à 150°. Couler la moitié de l'appareil dans une seconde casserole. Colorer une partie en bleu et l'autre en blanc. Couler l'appareil bleu dans le cadre de 20X20 préalablement graissé. Couler toutes les 2 min une petite quantité d'appareil blanc dans le moule étoile. Laisser durcir, démouler et recommencer jusqu'à obtenir 50 étoiles.

**Le beurre de cacahuète** : 200g de cacahuètes non salées, 20g de sucre, 1g de sel. Torrifier les cacahuètes, les mixer avec le sucre et le sel. Réserver en poche.

**Le brownie** : 300g de beurre, 240g de caraïbes, 360g d'œufs, 510g de muscovado, 120g d'huile neutre, 192g de farine T55, 2g de sel.

Fondre au bain-marie le chocolat noir et le beurre. Verser l'ensemble dans la cuve du robot équipé du fouet plat. Ajouter progressivement et à vitesse 2/3 les œufs, le sucre, l'huile, la farine et le sel. Quand l'appareil est bien homogène le diviser en deux. Couler une moitié de l'appareil dans un cadre de 20x35 et l'autre moitié dans un cadre de 24x27,5. Préchauffer le four à 155° chaleur tournante et cuire les brownies entre 20 et 25 min à vérifier. Laisser refroidir.

**Le montage et la finition** : quand le biscuit est froid, prendre le carton de présentation, poser le carré bleu en haut à gauche, y ajouter les 50 étoiles blanches en quinconce. Poser un biscuit

à côté du carré de sucre coulé. Diviser le deuxième cadre en deux pour obtenir deux biscuits de 12x27,5 et les poser en dessous du carré et du biscuit. A l'aide de la cuillère à pomme parisienne creuser des trous dans le biscuit et les remplir de beurre de cacahuète. Monter les deux ganaches, les mettre séparément dans une poche avec la douille chemin de fer et pocher les lignes du drapeau sur les biscuits en commençant et en terminant par la ganache rouge.

@la cuisine de Mercotte

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