



LE NID



Le biscuit à la bière : 45g de jaunes d'œufs, 125g de sucre, 200g de farine T55, 7g de levure chimique, 115g d'huile neutre, 185g de bière.

Préchauffer le four à 165° chaleur tournante. Dans la cuve du batteur et au fouet battre les jaunes et le sucre, incorporer petit à petit l'huile, ajouter la bière tout en continuant de fouetter puis ajouter la farine tamisée avec la levure. Poser le cercle à mousse sur une plaque recouverte de papier cuisson et y verser l'appareil. Enfourner pendant 40 min environ. Refroidir.

Le sirop : 120g d'eau, 70g de sucre, 20g d'eau de vie de quetsches. Porter à ébullition l'eau et le sucre, puis hors du feu ajouter l'eau de vie. Réserver.

Crème pâtissière : 200g de lait entier, 1 gousse de vanille grattée, 40g de jaunes d'œufs, 45g de sucre, 15g de maïzena, 5g de farine.

Dans une casserole chauffer le lait avec la gousse de vanille. Mélanger les jaunes, le sucre, la maïzena et la farine. Y ajouter la moitié du lait vanillé et bien mélanger. Remettre le tout dans la casserole et cuire 1 à 2 min. Débarrasser et réserver au frais.

La crème au beurre : 55g d'œufs, 100g de sucre, 50g d'eau, 20g d'eau de vie de quetsches, 125g de beurre.

Cuire l'eau et le sucre à 119°. Dans la cuve du robot fouetter les œufs en versant doucement le sirop dessus. Ajouter petit à petit le beurre pommade sans arrêter de fouetter. Ajouter en dernier l'eau de vie. Assouplir la crème pâtissière en la fouettant un peu puis y ajouter la crème au beurre.

La compotée de quetsches : 250g de purée de quetsches, 50 de sucre, 5g de pectine. Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la purée de fruits, quand elle atteint environ 40° ajouter le mélange sucre pectine, porter à ébullitions, donner un bouillon. Débarrasser, refroidir puis réserver au frais.

Les œufs en chocolat : 200g de chocolat Ivoire ou Opalys.

Fondre au bain-marie les 2/3 du chocolat jusqu'à 40°. Hors du feu ajouter le 1/3 restant, et sans arrêter de remuer faire descendre à 26/27°. Remettre sur le bain-marie (hors du feu) pour remonter juste à 29°. Couler dans 10 empreintes à œufs, retourner les moules pour éliminer le surplus de chocolat. Laisser cristalliser puis démouler. Assembler les demi-coquilles d'œufs en les chauffant légèrement sur le dos d'une casserole pour former 5 œufs entiers.

Nid en sucre : 280g de sucre, 125g d'eau, 70g de glucose.

Faire un caramel avec le sucre l'eau et le glucose, Laisser épaissir légèrement hors du feu puis, à l'aide d'une fourchette, faire des fils de sucre sur un papier siliconé posé sur le cercle de 16cm.

Pistaches et amandes : 100g d'amandes effilées et 100g de pistaches vertes.

Torréfier les fruits secs au four à 150° chaleur tournante pendant 10/15 min. Écraser les pistaches au pilon puis les mélanger avec les amandes effilées.

Montage et finition : couper le biscuit refroidi en 3. Imbiber chaque couche au pinceau avec le sirop. Pocher la crème au beurre sur un biscuit puis la compotée de quetsches sur la crème au beurre. Recommencer sur le second biscuit. Terminer en posant le dernier biscuit. Masquer le dessus et les côtés du gâteau avec le reste de crème au beurre. Coller les fruits secs tout autour. Poser le nid sur le gâteau puis les œufs dans le nid.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr