



LES TETONS DE VENUS



Le matériel : 2 moules demi-sphères de 8cm, 1 moule demi-sphères de 4cm, 1 emporte-pièce de 8cm, 1 emporte-pièce de 3cm, 1 pipette. Pour 10 téttons.

La compotée de fraises à la rose : 100g de fraises fraîches, 250g de purée de fraises, 20 g de sucre cassonade et 4g de pectine, 20 g Jus de citron, eau de rose.

Equeuter les fraises et les couper en brunoise. Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la purée de fraises. Quand elle est aux environs de 40° ajouter le mélange sucre pectine et donner une ébullition. Hors du feu ajouter le jus de citron, la brunoise de fraises et l'eau de rose. Mouler dans les moules demi-sphères de 4cm. Surgeler.

La bavaroise à l'amande : 16g de gélatine soit 8 feuilles, 190g de lait entier, 100g de sirop d'orgeat, 50g de jaunes d'œufs, 35g de sucre, 350g de crème fleurette 35%MG.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Chauffer le lait et le sirop d'orgeat. Mélanger les jaunes et le sucre. Verser la moitié du mélange chaud lait + sirop sur le mélange jaunes + sucre, bien mélanger et remettre le tout dans la casserole. Cuire à 82° comme une crème anglaise. Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée. Monter la crème mousseuse. Quand la crème anglaise à l'amande est à 35°, lui ajouter délicatement à la maryse la crème montée. Pocher dans les moules demi-sphères de 8cm, mettre l'insert de compotée à la rose au centre et surgeler.

Le sablé breton au gingembre : 165g de farine T55, 10g de levure chimique, 1g de fleur de sel, 115g de sucre, 115g de beurre pommade, 60g de jaunes d'œufs, gingembre en poudre. Émulsionner le sucre et les jaunes d'œufs puis incorporer le beurre pommade. Tamiser les poudres et les ajouter à l'appareil. Étaler la pâte et la réserver au frais (ou la congeler pour gagner du temps). Détailler des disques de 8cm à l'emporte-pièce et cuire environ 10 min à 160°. Rectifier éventuellement la taille avec l'emporte-pièce de 8cm.

Le glaçage : 55g d'eau, 105g de sucre, 105g de glucose, 60g de lait concentré non sucré, 7g de gélatine soit 3 feuilles 1/2, 135g de chocolat Ivoire ou Opalys, colorant rouge naturel.

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103°. Dans un cul de poule fondre le chocolat au bain-marie, le retirer du bain-marie, y ajouter le lait concentré et la gélatine essorée. Verser le sirop dessus. Mixer et colorer pour obtenir une belle couleur chair.

Les tétons moléculaires : 250g de purée de coco, 2.5g d'agar-agar, 200g d'huile neutre, 50g de pâte d'amande, colorant rouge.

Dans une casserole chauffer la purée de coco et l'agar-agar. Mixer. Mettre l'huile dans un petit cul de poule ou un verre et à l'aide d'une pipette, y faire tomber dedans 10 billes du mélange. Colorer la pâte d'amande couleur chair avec le colorant. L'étaler et détailler à l'emporte-pièce 10 petits disques de 3 cm.

La finition : quand le glaçage est à 35° le verser sur les entremets pour les glacer. Poser chaque entremets sur les sablés bretons au gingembre refroidis. Égoutter les billes, les poser sur la pâte d'amande puis poser la pâte d'amande au centre de l'entremets.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr