



LE LOTUS



Le matériel : 1 demi-sphère en silicone de 16cm et 1 de 8cm, un emporte-pièce de 15cm et 1 de 16cm

La ganache montée vanille : 4g de gélatine soit 2 feuilles, 620g de crème fleurette 35%MG, les graines d'une gousse de vanille, 140g de chocolat Ivoire ou Opalys.

Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau très froide. Fondre le chocolat au bain-marie, chauffer 140g de crème. Essorer la gélatine et la dissoudre dans la crème chaude. Réaliser une émulsion en 3 fois en versant la crème chaude sur le chocolat fondu. Ajouter la crème froide (480g). Mixer au mixer plongeant pour parfaire l'émulsion. Réserver au frais.

La compotée d'orange : 60g de jaunes d'œufs, 80g de sucre, 20g de maïzena, 250g de jus d'orange fraîchement pressé (environ 6 oranges), 40g de beurre, les suprêmes d'une orange. Lever les suprêmes d'une orange et les couper en morceaux. Presser les oranges pour récupérer 250g de jus et le faire chauffer dans une casserole. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes, le sucre et la maïzena. Verser 1/3 du jus chaud sur le mélange jaunes, sucre et maïzena. Reverser le tout dans la casserole et cuire jusqu'à épaississement. Ajouter le beurre et mélanger puis ajouter les morceaux de suprêmes d'orange. Couler dans la demi-sphère silicone de 8cm. Surgeler.

Le biscuit succès safran : 135g de poudre d'amande, 135g de sucre glace, 150g de blancs d'œufs, 50g de sucre, un peu de safran poudre.

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande. Monter les blancs d'œufs au bec d'oiseau en les serrant avec les 50g de sucre et y ajouter délicatement à la maryse les poudres tamisées. Étaler sur un flexipat et cuire à 180° chaleur tournante pendant 15min. Détailler un disque de 15cm.

Le montage : monter la ganache vanille et remplir 2/3 de la demi-sphère de 16cm. Ajouter l'insert crémeux orange au centre. Ajouter le reste de ganache montée vanille. Ajouter le disque de biscuit safran. Surgeler.

Le biscuit Kaju Katli : 125g de noix de pécan, 100g de sucre, 50g d'eau, 20g de poudre de lait. Mixer les noix de pécan pour obtenir une poudre. Chauffer l'eau et le sucre à 125°. Ajouter les poudres de noix de pécan et de lait et mélanger. Laisser refroidir légèrement puis étaler entre deux feuilles de papier cuisson. Détailler un disque de biscuit avec l'emporte-pièce de 16cm.

La sauce pistache : 350g de lait, 70g de sucre, 56g de jaunes d'œufs, 20g de pâte de pistache. Chauffer le lait avec la moitié de sucre et la pâte de pistache. Mélanger les jaunes d'œufs et l'autre moitié de sucre. Verser 1/3 du mélange chaud sur les jaunes et le sucre. Remettre le tout à cuire jusqu'à 82°. Chinoiser. Réserver.

Les pétales en chocolat : 200g de Caraïbes.

Fondre les 2/3 du chocolat à 45°. Hacher le 1/3 restant et l'ajouter pour atteindre 28°. Remonter à 30°. A l'aide d'un couteau faire des pétales sur une feuille guitare. Poser la feuille guitare sur le manche du robot à pâtisserie pour donner la forme courbée de la demi-sphère.

La finition : démouler l'entremets, le passer au spray velours jaune, le poser sur le biscuit Kaju Katli et coller les pétales à la base de l'entremets.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr