



LE PUY DE SANCY



**La génoise** : 500g d'œufs entiers, 312g de sucre, 312g de farine semi-complète, 93g de beurre.

Fouetter le sucre avec les œufs au bain-marie (ou pas) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume. Retirer du bain-marie (si vous avez choisi cette façon de faire) et continuer à battre environ 8 à 10 min jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Pendant ce temps faire fondre le beurre. Mélanger 1/4 de l'appareil à génoise au beurre fondu légèrement refroidi. Réserver. Incorporer délicatement à la maryse la farine tamisée. Ajouter le mélange appareil beurre fondu à la fin en ne travaillant presque pas la pâte. Mettre dans le cercle 18cm x 8cm muni d'une feuille de papier cuisson. Cuire 45min à 165°. Retirer le cercle et laisser refroidir sur grille. Détailler la forme d'un volcan. Faire 4 fentes avec le vide pommes ainsi qu'un trou au centre. Couper la génoise en 3.

**La ganache chocolat** : 400g de caraïbes, 400g de crème fleurette 35%MG. Porter la crème à ébullition et réaliser une émulsion en versant la crème chaude en 4 fois sur le chocolat préalablement fondu au bain-marie. Réserver au frais.

**La crème de marrons** : 65g de crème de marrons, 65g de pâte de marrons, 25g de crème fleurette 35%MG.

Mélanger tous les ingrédients à la feuille (le fouet plat) dans la cuve du batteur. Mettre l'appareil obtenu dans une poche, réserver.

**La compotée de myrtilles** : 200g de purée de myrtilles, 20g de sucre, 1g de pectine NH. Mélanger le sucre et la pectine. Dans une casserole chauffer la purée de myrtilles et aux environs de 40° ajouter le mélange sucre pectine. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 30/40 s en fouettant. Réserver au frais.

**Le montage de la génoise** : garnir chaque tranche de génoise de crème de marrons. Surgeler. Masquer la génoise avec la ganache au chocolat et surgeler.

**Le glaçage miroir** : 220g d'eau, 429g de sucre, 429g de glucose, 251g de lait concentré sucré, 430g de chocolat Ivoire ou Opalys, 36g de beurre de cacao, 23g de gélatine, colorants hydrosolubles naturels rouge, orange et jaune.

Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao au bain-marie. Dans une casserole chauffer le sucre, le glucose et l'eau à 103°. Ajouter le lait concentré et la gélatine essorée puis verser sur le chocolat et mixer au mixer plongeant. Diviser le glaçage en 3 et ajouter dans chaque glaçage un colorant. Mettre les glaçages les uns après les autres et en plusieurs fois dans un cul de poule. Mélanger légèrement.

**Le sucre rocher** : 30g de blancs d'œufs, 150g de sucre glace, 2 gouttes de jus de citron, 500g de sucre, 200g d'eau, colorant hydrosolubles naturels noir et rouge.

Mélanger les blancs, le sucre glace et le citron pour obtenir un glaçage royal. Réserver. Dans une casserole chauffer 250g de sucre, 100g d'eau et du colorant noir. A 145° retirer du feu, ajouter 1cs du glaçage royal et mélanger. Verser sur une feuille de papier cuisson dans le cercle de 16cm. Répéter l'opération avec le colorant rouge. Une fois que le sucre a durci, casser le pour obtenir des morceaux de rocher.

**La finition** : réaliser le cratère au sommet du volcan en faisant fondre 50g de chocolat blanc avec du colorant rouge. Verser le chocolat coloré à plusieurs reprises dans un moule demi-sphère en retirant l'excédent à chaque fois. Réserver au congélateur et démouler. Percer le centre du cratère à l'aide d'un pic en bois. Mettre la compotée de myrtilles dans une seringue pour simuler l'éruption à la dégustation. Tremper la moitié haute du volcan congelé dans le glaçage lave lorsqu'il atteint la température de 30°. Déposer le cratère au sommet du gâteau, puis transpercer la cheminée et le cratère avec le tube plastique, le poser sur la seringue remplie de compotée myrtilles. Déposer le sucre rocher rouge et noir à la base.

@la cuisine de Mercotte  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)