



LE ROCHER D'EXCALIBUR



Le biscuit shortbread : 180g de farine T55, 150g de beurre, 1g de sel, 55g de sucre glace. Crémer pendant 5min le beurre pommade à la feuille dans le bol du robot ou au fouet dans un saladier jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Ajouter petit à petit le sucre glace et battre encore 2 min jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine tamisée et le sel et battre à nouveau quelques instants pour avoir une pâte homogène. Étale le pâton obtenu entre 2 feuilles guitare ou 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur d'1/2cm et bloquer au froid pendant 10min ou réserver au réfrigérateur une bonne heure. Foncer le cercle de 22cm puis cuire à 160°/165° pendant 25min environ à vérifier. Laisser refroidir.

Le rocher praliné : 750g de crème fleurette 35%MG, 750g de chocolat caraïbes, 750g de chocolat Jivara, 1500g de praliné amandes noisettes, 500g de feillantine, 5g de fleur de sel. Fondre les chocolats noir et lait au bain-marie. Chauffer la crème dans une casserole et réaliser une émulsion en versant la crème chaude sur le chocolat en 3 ou 4 fois. Incorporer la feillantine et la fleur de sel et bien mélanger. Déposer le biscuit shortbread cuit refroidi sur le rocher chocolat-praliné et mettre au froid.

Le sucre coulé : 400g de sucre semoule, 100g d'eau, colorant vert, colorant argent. La réalisation se déroule en 4 fois, une pour chaque couleur pour obtenir un sucre coulé vert clair, vert normal, vert foncé et argenté. Dans une casserole chauffer 100g de sucre, 25g d'eau et le colorant à 140°. Verser sur une feuille de papier cuisson et laisser refroidir jusqu'à durcissement complet. Répéter l'opération de manière à obtenir les autres couleurs. Mettre chaque sucre dans une poche à douille fermée et taper dessus avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir des petits morceaux. Verser les morceaux dans un petit bol.

Démouler le rocher praliné en chauffant le cul de poule avec le chalumeau. A l'aide du couteau, créer des trous dans le gâteau à différents endroits pour créer l'aspect rocher et créer un renforcement triangulaire d'environ 10cm² sur une face du rocher. Mettre au froid.

L'épée en chocolat : 500g de caraïbes, poudre bronze, poudre argent.

Dans un cul de poule fondre les 3/4 du chocolat à 40°. Ajouter le 1/3 restant préalablement haché pour faire redescendre la température à 29°. Remettre au bain-marie pour remonter à 31°. Couler dans le moule thermoformé. Réserver une petite partie de chocolat dans un cornet pour coller le manche et la lame. Réserver l'épée au frais.

Quand le chocolat a cristallisé, démouler l'épée. Sur le fond d'une casserole chauffée faire fondre le bout de la lame pour créer le tranchant, peindre le manche au pinceau avec la poudre bronze et la lame avec la poudre argent (attention à ne pas manger ensuite la lame, la poudre argent est interdite, c'est juste pour le look). Coller la lame et le manche à l'aide du chocolat réservé dans le cornet.

Le sponge cake : 25g d'œuf entier, 15g de lait, 25g de sucre semoule, 25g de farine, 3g de levure chimique, 25g de beurre, colorant naturel vert.

Faire fondre le beurre et le réserver. Dans la cuve du robot et au fouet, battre l'œuf, le sucre et le lait, ajouter la farine tamisée avec la levure puis le beurre fondu et le colorant. Mettre dans un petit récipient et cuire environ 45 secondes au four micro-ondes. Détailler en petits morceaux.

L'enrobage : 400g d'Ivoire ou d'Opalys, charbon végétal, 60g d'huile de pépins de raisins ou à défaut de tournesol.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'huile. Garder 1/3 du mélange blanc et colorer les 2/3 en gris avec le charbon végétal. Mélanger les deux préparations entre elles pour obtenir un effet pierre.

La crème au beurre : 40g de beurre pommade, 95g de sucre glace, 60g de lait. Crémer le beurre pommade et le sucre glace tamisé. Ajouter le lait, mélanger puis mettre en poche.

La finition : récupérer le rocher praliné surgelé et l'enrober quand le glaçage est à 35°. Etaler la crème au beurre dans le renforcement du rocher pour y faire adhérer les cristaux de sucre coloré. A l'aide d'une pince de précision, réaliser un dégradé de sucre coloré avec les plus foncés au centre et les plus clairs aux extrémités. Disposer les petits morceaux de sponge cake sur le rocher en les collant avec la crème au beurre. Faire un trou dans le rocher avec un grand couteau et y enfoncer l'épée.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr