



L'ETREINTE



La pâte feuilletée minute : 200g de farine, 240g de beurre en dés, 20g de sucre, 5g de sel, 90g d'eau, sucre glace.

Dans la cuve du robot et avec le crochet mélanger la farine, le beurre, le sucre et le sel. Quand le mélange est grossièrement sablé, ajouter l'eau en filet jusqu'à obtenir une boule de pâte. L'étaler en un carré de 15cm, filmer et réserver au frais 30min minimum. Fariner le plan de travail et étaler le pâton en un rectangle de 60 cm x15 cm. Donner un tour simple (replier le tiers supérieur de l'abaisse vers l'intérieur puis le recouvrir avec le tiers inférieur, tourner le pâton d'un quart de tour vers la droite) répéter l'opération 4 fois pour obtenir 5 tours simples. Etaler finement la pâte et la surgeler quelques minutes. Détailler les formes du patron. Piquer la pâte à la fourchette, la cuire 20min à 180°. La sortir du four, la saupoudrer de sucre glace et terminer la cuisson pendant environ 5min à 200°.

La ganache montée à la vanille : 140g de chocolat Ivoire ou Opalys, 4g de gélatine soit 2 feuilles, 140g de crème fleurette 35%MG, 1 gousse de vanille, 480g de crème fleurette 35%MG.

Réhydrater la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Fondre le chocolat au bain-marie. Chauffer 140g de crème et y dissoudre la gélatine essorée, puis réaliser une émulsion en la versant en 3 fois sur le chocolat. Ajouter les 480 de crème. Mixer éventuellement au mixer plongeant pour parfaire l'émulsion. Filmer au contact et réserver au frais idéalement une nuit.

La compotée fraises-gingembre : 100g de purée de fraises, 10g de sucre, 2g de pectine NH, QS de gingembre frais, 125g de fraises.

Chauffer la purée de fraises dans une casserole. Ajouter du gingembre râpé à la microplane. Mélanger intimement le sucre et la pectine. Quand la purée est aux environs de 40°, ajouter le mélange sucre pectine en fouettant vivement. Porter à ébullition et laisser bouillir 1 min. Filmer au contact et réserver au frais.

Le décor chocolat : 300g de chocolat Ivoire et 300G de chocolat Jivara. Mettre au point les chocolats. Les étaler sur des feuilles guitare. Découper les formes du patron et laisser cristalliser.

Le montage : couper les fraises en brunoise, les ajouter à la compotée refroidie et bien mélanger. Monter la ganache et la mettre dans une poche munie d'une douille à Saint-Honoré. La pocher sur la pâte feuilletée cuite et caramélisée. Mettre au centre la compotée de fraise-gingembre/brunoise de fraises. Poser le décor chocolat sur le gâteau.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr