



LE VERT-VERT



Le molly cake matcha : 140g d'œufs entiers, 235g de sucre semoule, 235g de crème fleurette 35%MG, 225g de farine T55, 10g de matcha, 9g de levure chimique, colorant vert hydro, poudre de nénuphar.

Dans la cuve du batteur et au fouet, monter les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter la farine, le matcha, le colorant vert, la poudre de nénuphar et la levure chimique préalablement tamisés et mélanger délicatement à la maryse. Monter la crème. Ajouter la crème montée au mélange précédent en 3 fois et mélanger délicatement. Diviser l'appareil en deux. Le verser dans 2 cercles de 24cm. Enfourner 25min dans le four préchauffé chaleur tournante à 165°.

La crème pâtissière matcha : 300g de lait, 75g de sucre, 75g de jaunes d'œufs, 30g de maïzena, 60g de beurre, 3.5g de matcha, colorant vert hydre, 200g de framboises.

Chauffer dans une casserole le lait et la moitié du sucre. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs, l'autre moitié de sucre, ajouter la maïzena et le thé matcha, y verser un tiers du lait chaud et mélanger. Remettre le tout à cuire dans la casserole et fouetter jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajouter le beurre et mélanger. Ajouter du colorant vert pour rehausser la couleur verte. Débarrasser et filmer au contact. Réserver au frais.

La ganache chocolat blanc : 200g de chocolat Ivoire ou Opalys, 50g de crème fleurette 35%MG. Chauffer la crème dans une casserole, fondre le chocolat au bain-marie et réaliser une émulsion en versant la crème en 3 fois sur le chocolat fondu. Filmer au contact et réserver au frais.

L'imbibage rose : 75g d'eau, 75g de sucre, eau de rose.

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre. Hors du feu, ajouter l'eau de rose. Réserver.

Le glaçage royal : 80g de blancs d'œufs, 20g de jus de citron, 560g de sucre glace, colorants hydro vert, bleu, rose, jaune.

Mettre le sucre glace dans la cuve du batteur équipé de la feuille (le fouet plat) , incorporer petit à petit les blancs d'œufs à vitesse moyenne, puis ajouter de la même manière le jus de citron. Diviser la préparation en 6. Colorer une partie en vert, une partie en bleu foncé, une partie en bleu, une partie en rose, une partie en jaune, garder une partie en blanc.

Le nénuphar en pâte à sucre : 150g de pâte à sucre blanche, colorant hydro rose et jaune. Colorer la pâte à sucre en rose. L'étaler. L'emporte-piècer 3 fois avec les 3 emporte-pièces nénuphar. Poser les 3 tailles de fleurs sur un dôme silicone différent. Couper un petit rond de pâte à sucre coloré en jaune de 3mm et faire des petits trous avec le cure-dent pour former le centre du nénuphar. Faire sécher 15min au four à 70°. Laisser refroidir. Poser les 3 tailles de fleurs les unes sur les autres (du plus grand au plus petit) pour former le centre du nénuphar.

Montage, décor et finition : imbiber les 2 biscuits molly cake sur le côté qui va être en contact avec la crème. Pocher un boudin de ganache sur le contour du biscuit. Détendre la crème pâtissière au fouet. La pocher sur le premier biscuit. Poser des framboises sur la crème pâtissière. Recouvrir avec le second molly cake coté imbibé sur la crème et les framboises. Masquer tout le gâteau en vert puis, sur le dessus reproduire en glace royale de toutes les couleurs et à l'aide du scalpel, les Nymphéas de Claude Monet. Peindre un étang rempli de nénuphars, un pont le traversant et un beau saule pleureur en arrière-plan. Pour terminer poser les nénuphars en pâte à sucre.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr