



## LE PANIER DE LAVANDE



**La ganache montée lavande** : 24g de gélatine, 4000g de crème fleurette 35%MG, 960g de chocolat Ivoire ou Opalys, lavande séchée, colorant marron, 50g de cacao poudre.

Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Dans une casserole, chauffer 960g de crème avec la lavande séchée. Laisser infuser 2min. A l'aide d'une passette, filtrer la crème infusée y fondre la gélatine essorée puis réaliser une émulsion en la versant en plusieurs fois sur le chocolat fondu. Parfaire l'émulsion au mixer plongeant. Ajouter le reste de crème froide et mixer. Débarrasser dans un bac gastro, filmer au contact et réserver au frais.

**Le biscuit joconde** : 373g de poudre d'amandes, 373g de sucre glace tamisé, 600g d'œufs entiers, 300g de blancs d'œufs tempérés, 49g de sucre, 80g de beurre, 100g de farine T55, colorant violet bleu.

Dans la cuve du batteur muni du fouet, monter les œufs entiers, la poudre d'amandes, le sucre glace et le colorant violet jusqu'à ce que le mélange double de volume. Pendant ce temps faire fondre le beurre et le réserver. Quand le mélange dans le batteur a doublé de volume ajouter la farine en mélangeant délicatement à la maryse. Ajouter un peu de cette préparation au beurre fondu. puis ajouter délicatement ce prémélange dans la préparation. Monter les blancs d'œufs au bec d'oiseau en ajoutant le sucre en 3 fois. Les ajouter en 3 fois toujours délicatement à l'appareil précédent. Diviser l'appareil en 2 et le cuire dans 2 plaques à génoise 20min à 175°. Répéter l'opération avec l'autre moitié de la recette pour obtenir 4 biscuits. Couper les biscuits à l'aide du patron 26x36 et d'un couteau.

**La compotée de mûres** : 200g de purée de mûres, 200g de sucre, 20g de pectine NH, 1kg de mûres fraîches.

Chauffer la purée de mûres dans une casserole, mélanger le sucre et la pectine. Quand la purée est aux environs de 40° ajouter le mélange sucre pectine et porter 1min à ébullition sans cesser de fouetter. Débarrasser et filmer au contact. Réserver au froid.

**Les biscuits sprits** : 200g de farine T55, 175g de beurre, 70g de sucre glace, 30g de blancs d'œufs tempérés, 1g de fleur de sel, colorant vert, colorant violet bleu.

Dans la cuve du robot crémer le beurre pommade et le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs montés et fouetter. Ajouter la farine tamisée et le sel et mélanger délicatement à la maryse. Colorer une petite

partie avec le colorant vert. Mettre en poche et couper très finement. Pocher 12 tiges avec feuilles de 25cm. Colorer le reste de pâte avec le colorant violet pour obtenir le violet de la lavande. Mettre en poche avec la douille cannelée 2mm. Pocher des brins de lavande sur la tige verte. Réserver au froid quelques minutes. Enfourner 7min à 155°. Mettre le reste de pâte violette en poche. Couper très finement. Pocher un maximum de lignes sur les plaques du four recouverte de papier cuisson. Répéter l'opération sur 8 plaques. Enfourner 3min à 155°. Laisser refroidir. Avec les mains, casser les lignes de pâte violette pour former des grains (comme un couscous). Réserver.

**Les anses** : 300g de pâte à sucre marron, 50g de cacao poudre.

Faire 3 boudins de 100g. Rouler les boudins dans le cacao. Faire une tresse à 3 branches. Donner la forme d'une anse de 26cm de largeur sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson. Faire sécher au four à 70° pendant 20min. Faire prendre au froid quelques minutes jusqu'à durcissement.

**Le montage** : poser une feuille de papier cuisson sur le carton polystyrène. Poser le patron 28x38. Planter des cure-dents tout autour du patron et tous les 2cm. Retirer le patron. Monter la moitié de ganache lavande et la colorer en marron avec le colorant. Mettre la ganache montée lavande dans une poche à douille munie d'une douille unie de 10mm. Pocher la ganache montée lavande en tournant autour des cure-dents. Répéter l'opération jusqu'en haut des cure-dents. Mettre au froid. Répéter l'opération en pochant un nouveau panier. Après 15min au froid, retirer les cure-dents. Lorsque les cure-dents ont été retirés des deux paniers et qu'ils sont bien congelés, les poser l'un sur l'autre sur le carton de présentation. A l'aide d'un pinceau, poudrer le panier de cacao. Monter l'autre moitié de ganache montée lavande. Poser un biscuit joconde au fond du panier. Pocher une fine couche de compotée sur le biscuit. Pocher de la ganache montée lavande sur la compotée. Poser les mûres sur la ganache montée lavande. Poser un biscuit joconde. Répéter les opérations compotée/ganache montée lavande/mûres/biscuit joconde avec les 4 biscuits Finir avec le dernier biscuit joconde. Faire deux trous dans le biscuit pour aider à faire passer l'anse. Enfoncer l'anse. Poser les grains de lavande sur toute la surface du gâteau pour masquer la ganache montée lavande. Poser les 12 brins de lavande.

@La cuisine de Mercotte 2022

<https://www.mercotte.fr/>