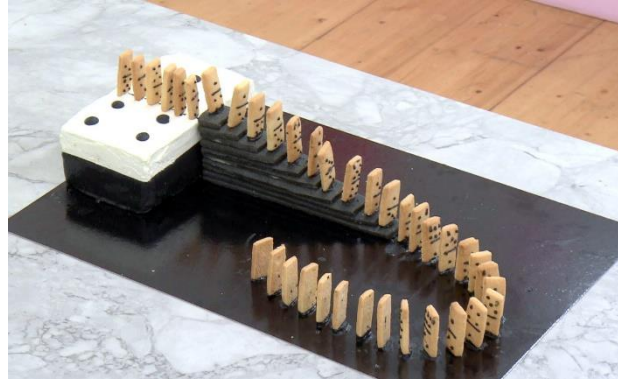


LE GATEAU DOMINO



Le biscuit madeleine : 135g d'œufs entiers pesés sans la coquille, 55g de sucre, 65 g de miel, 1g de sel, 135g de farine T55, 4g de levure chimique, 1 citron jaune, 100g de beurre, charbon végétal.

Faire fondre le beurre. Mettre dans la cuve du robot muni de la feuille -le fouet plat- le sel, la levure chimique, la farine et le charbon végétal. Dans un bol, mélanger les œufs entiers, le sucre, le miel et les zestes d'un citron jaune. Les ajouter aux poudres dans le robot et mélanger doucement. Ajouter le beurre et mélanger. Verser le mélange sur la plaque à génoise. Enfourner 17min à 170°. Démouler. Couper un rectangle de 12x22 -la taille du cadre rétractable-. Couper un rectangle de 6x20. Tailler légèrement le deuxième rectangle pour le faire le plus fin possible. Mettre au froid.

Le praliné au sésame noir : 150g de sésame noir, 75g de sucre, 1g de fleur de sel, huile de pépins de raisins ou à défaut de tournesol.

Torréfier le sésame noir 10min à 160°. Dans une casserole, faire un caramel à sec avec les 75g de sucre. Débarrasser une feuille de papier cuisson. Laisser durcir. Mixer le sésame torréfié, le caramel durci, la fleur de sel et l'huile jusqu'à obtenir un praliné.

La ganache montée vanille : 4g de gélatine, 200g puis 630g de crème fleurette 35%MG, 200g de chocolat Opalys ou à défaut Ivoire, 1 gousse de vanille.

Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Chauffer 200g de crème avec la gousse de vanille grattée et ajouter la gélatine essorée. Réaliser une émulsion en versant en plusieurs fois la crème chaude sur le chocolat blanc préalablement fondu. Mixer pour parfaire l'émulsion, ajouter les 630g de crème froide, mixer à nouveau. Filmer au contact. Réserver au frais.

La ganache sésame : 200g de chocolat Opalys 75g de crème fleurette 35%MG, 75g de praliné au sésame.

Fondre le chocolat blanc au bain marie. Chauffer la crème. Réaliser une émulsion en versant la crème en 3 fois sur le chocolat. Ajouter le praliné sésame et mélanger. Filmer au contact. Réserver au frais. Mettre en poche avec une douille de 12mm. Faire 5 boudins de 20cm de long. Mettre au froid.

Le croustillant au sésame noir : 30g de chocolat Opalys, 50g de praliné au sésame, 25g de feillantine, 5g de sésame noir torréfié, 1g de fleur de sel.

Fondre le chocolat blanc au bain marie. Ajouter le praliné et la fleur de sel et mélanger. Ajouter la feueillantine et le sésame noir torréfié et mélanger. Etaler le croustillant au sésame noir sur le biscuit madeleine 22x12. Poser le biscuit fin 20x7 à la verticale pour former un T sur toute la longueur. Faire tenir le biscuit avec 4 cure-dents. Passer un coup de bombe de froid pour fixer. Réserver au froid. Retirer les cure-dents.

L'enrobage : 500g de chocolat Opalys, 60g d'huile de pépins de raisins, charbon végétal.

Fondre le chocolat au bain marie. Ajouter l'huile et le charbon végétal et mélanger. Mettre dans le bac gastro petit et long. Mettre deux cure-dents dans les côtés de l'entremets démoulé et tremper l'entremets dedans pour l'enrober de moitié. Réserver.

Les biscuits dominos + les escaliers : 375g de farine T55, 5g de levure chimique, 230g de beurre, 170g de sucre, 60g d'œuf, 1g de fleur de sel, charbon végétal.

Dans le bol du robot et à la feuille crémer le beurre pommade et le sucre. Ajouter l'œuf entier et mélanger. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique et la fleur de sel. Diviser l'appareil en deux. Colorer une partie avec le charbon végétal. Etaler la pâte nature sur 6mm. Couper 35 dominos de 5cmx2cm. Enfourner 20min à 160°. Avec l'appareil à biscuit noir, couper 10 rectangles de 3,5cmx25cm, 3,5x22,5 - 3,5x20 - 3,5x17,5 - 3,5x15 - 3,5x12,5 - 3,5x10 - 3,5x7,5 - 3,5x5 - 3,5x22,5. Enfourner 20min à 160°.

La décoration au cornet : 100g de chocolat Opalys, charbon végétal.

Fondre le chocolat blanc au bain marie. Ajouter le charbon végétal et mélanger. Mettre en cornet.

Montage et finition : poser le biscuit T au fond du cadre rétractable. Monter la ganache à la vanille. Mettre de la ganache montée vanille dans le cadre. Mettre d'un côté du T 1 boudin de ganache au sésame congelée au centre. Mettre de l'autre côté du T 4 boudins de ganache au sésame congelée au centre pour former le 4 d'un domino. Mettre le reste de ganache montée vanille dans le cadre et lisser. Réserver au froid. Démouler l'entremets à l'aide d'un chalumeau - ou à défaut d'un sèche-cheveux- sur les bords. Tremper dans l'enrobage chocolat. Réserver au froid. Poser l'entremets sur le carton 30x40 collé au côté 30cm. A l'aide du cornet chocolat charbon végétal, pocher 5 cercles pour former un domino de 1 d'un côté et 4 de l'autre. A l'aide du cornet chocolat charbon végétal, décorer les 35 dominos avec différents points.

Sur la table de présentation : former un escalier en superposant tous les rectangles du plus grand au plus petit en collant avec un point de chocolat collé à l'entremets. Coller à l'aide du cornet, un domino sur chaque étage de l'escalier. Coller à l'aide du cornet, 6 dominos sur le centre du gâteau pour former la délimitation entre les points comme un vrai domino. Coller le reste des dominos sur le carton or en formant un chemin.