



## LA SAGRADA FAMILIA



**La génoise** : 200g d'œufs entiers, 125g de sucre, 125g de farine T55, 35g de beurre.

Faire fondre le beurre. Monter les œufs entiers avec le sucre. Ajouter la farine tamisée et mélanger délicatement. Faire un prémélange d'une petite partie de l'appareil avec le beurre fondu. L'ajouter au mélange précédent et mélanger délicatement. Verser dans le moule hexagone 20cm. Enfourner 20min à 180°. Démouler. Emporte-pièce le centre avec le cercle 12cm. Réserver.

**La ganache montée au Turon** : 115g puis 170g de crème fleurette 35% MG, 50g de chocolat Opalys, 85g de Turon, 2g de gélatine, 150g d'amandes effilées.

Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Chauffer 115g de crème y ajouter la gélatine essorée. Réaliser une émulsion en la versant en plusieurs fois sur le chocolat fondu, ajouter le Turon et mixer. Ajouter 170g de crème froide et mixer. Filmer au contact et réserver au frais. Torrifier les amandes effilées à 160° pendant 7-8min. Refroidir.

**La crème aux œufs** : 30g d'eau, 40g de jaunes d'œufs, 90g de sucre, 6g de fécule, 50g de sucre.

Faire chauffer 30g d'eau et 90g de sucre. Mélanger les jaunes, la fécule. Y ajouter un tiers du mélange chaud, bien remuer et remettre le tout à cuire jusqu'à épaississement. Débarrasser et filmer au contact.

**La nougatine** : 600g de fondant, 400g de glucose, 550g d'amandes effilées, 1 paquet de 150g de bonbons berlingots multicolores, isomalt.

Faire le patron d'un rectangle de 12,5x8cm. Faire le patron d'une tour de 12,5cm de large sur 20cm de hauteur avec une base de 7cm. Faire le patron d'une double tour de 12,5cm de large sur 40cm de hauteur avec une base de 7cm. Dans une casserole, faire un caramel avec le fondant et le glucose. Ajouter les amandes effilées et mélanger. Mettre des gants à sucre.

Etaler une partie de la nougatine entre deux feuilles de papier cuisson. Emporte-piècer l'hexagone de 22cm. Faire au centre une rosace à 6 branches à l'aide du moule goutte. Réserver. Etaler une autre partie de la nougatine entre deux feuilles de papier cuisson. Découper 6 rectangles 12,5x8 à l'aide du patron. Réserver. Etaler une 3e partie de la nougatine entre deux feuilles de papier cuisson. Découper deux tours de 12,5x20 à l'aide du patron. Faire un trou au centre de chaque tour avec le moule goutte. Etaler encore de la nougatine entre deux feuilles de papier cuisson. Découper une double tour de 12,5x40 à l'aide du patron. Faire deux trous au centre de chaque tour avec le moule goutte. Faire quatre petits cercles aplatis de 1-2cm. Réserver. Mixer les bonbons verts et réserver. Mixer les bonbons roses et réserver. Mixer les bonbons violets et réserver. Mixer les bonbons jaunes et réserver. Poser la nougatine hexagone avec la rosace sur une plaque recouverte de papier cuisson. Poser la nougatine des 4 tours sur une plaque recouverte de papier cuisson. Poser les brisures de bonbons de manière aléatoire dans la rosace et dans les gouttes des 4 tours. Mettre au four à 180° pendant 3-4min le temps que les bonbons fondent. Sortir du four et laisser durcir. Faire fondre l'isomalt dans une casserole. A l'aide de l'isomalt, coller les 6 rectangles sur l'hexagone de 22cm pour former la hauteur, coller les 3 tours avec la double tour au centre et les 4 petits cercles aplatis au sommet des 4 tours.

**Le montage et la finition** : monter la ganache au Turon. Couper la génoise en deux. Pocher de la ganache montée Turon sur un étage de génoise. Poser le deuxième étage de génoise. Masquer le gâteau avec de la ganache. Pocher une très fine couche de crème aux œufs sur le dessus du gâteau. Saupoudrer la crème aux œufs avec les 50g de sucre restants. Passer le chalumeau dessus pour obtenir un effet crème brûlée. Masquer les côtés du gâteau avec les amandes effilées.

Pocher à la douille cannelée le reste de ganache en torsade sur le contour du gâteau. Terminer en posant la structure en nougatine sur le gâteau.

@La cuisine de Mercotte 2022  
<https://www.mercotte.fr/>