



LE FAR PITILIG SOUEZHENN



Les crêpes : 200g de farine T55, 200g de farine de sarrasin, 7g de cacao en poudre, 100g de sucre, 650g de lait entier, 65g de beurre demi-sel, 4 œufs, 65g de beurre doux et pour le décor : 50g de cacao en poudre et 250g de sarrasin.

Torréfier le sarrasin 10min à 160 degrés. Faire fondre le beurre salé. Mélanger les farines et le cacao. Ajouter les œufs au centre et fouetter. Ajouter le lait petit à petit en fouettant. Ajouter le sucre. Ajouter le beurre salé fondu et mélanger. Cuire 15 farz Pitilig en respectant la technique suivante : préchauffer la poêle. Beurrer la poêle chaude. Verser deux grosses louches d'appareil. Retourner le Farz Pitilig. Débarrasser. Répéter l'opération 15 fois. Laisser refroidir. Emporte pièce à l'aide d'un cercle de 18cm les Farz Pitilig.

La ganache montée caramel : pour le caramel : 100g de sucre, 120g de crème fleurette 35%MG, 30g de beurre salé. Pour la ganache : 150g de chocolat Ivoire ou Opalys, 150g de caramel, 100g et 250g de crème fleurette 35%, 30g de glucose, 2g de gélatine, 20g de cacao en poudre,

Dans une casserole chaude réaliser un caramel à sec en versant le sucre en plusieurs fois. Dans une autre casserole chauffer la crème. Verser la crème chaude sur le caramel et fouetter. Cuire à 110°. Hors du feu, ajouter le beurre salé et mélanger. Hydrater la gélatine. Chauffer 100g de crème avec le glucose, hors du feu ajouter la gélatine essorée. Fondre le chocolat au bain-marie. Réaliser une émulsion en versant la crème chaude en 3 fois sur le chocolat. Ajouter le caramel et mixer. Ajouter les 250g de crème froide et mixer. Ajouter le cacao pour foncer le mélange. Débarrasser dans un plat plat, filmer au contact et réserver au frais.

La chantilly vanille : 1kg de crème fleurette 35%, 100g de sucre, 2 gousses de vanille grattées, 100g de mascarpone.

Dans la cuve du batteur fouetter tous les ingrédients pour obtenir une belle chantilly. La mettre dans une poche munie d'une douille unie de 10mm.

Le montage : poser un Farz Pitilig dans l'assiette de présentation. Pocher 4 bandes de ganache montée caramel en laissant une bande vide entre chaque pochage. Poser un Farz Pitilig sur la ganache. À l'aide d'un pic en bois, enfoncer le Farz Pitilig dans les bandes vides. Pocher 5 boudins de chantilly vanille dans les creux précédemment formés. Poser un Farz Pitilig. Répéter les opérations avec la ganache montée caramel et la chantilly vanille avec les 15 Farz Pitilig. Finir avec un Farz Pitilig à plat. Masquer les contours du gâteau avec de la crème chantilly vanille. Saupoudrer de cacao en poudre. Masquer les contours du gâteau avec le sarrasin torréfié.

@La cuisine de Mercotte 2025

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