



TARTELETTES EPICES JIVARA



Le pain d'épices à faire quelques jours en avance et à congeler éventuellement.

250g de miel , 50g de sucre muscovado, 1/8l de lait, 250g de farine pour pain d'épices, ou 250g de farine et QS d'épices à pain d'épices, 75g de beurre liquide, 1 œuf, 30g de poudre d'amandes.

Mettre dans le bol du robot équipé de la feuille la farine épicée, le sucre, la poudre d'amandes. Chauffer lentement à 60° le lait le miel et le beurre, verser sur les poudres. Quand le mélange est lisse ajouter l'œuf.

Remplir un moule à cake de taille moyenne [beurré ou recouvert de papier cuisson] au $\frac{3}{4}$ et cuire 1heure à 160°

La mousse Jivara : 68g de Jivara, 1g de gélatine, 50g de lait frais entier et 100g de crème fleurette à 35%. Trempez la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites fondre le chocolat au bain-marie, en même temps portez le lait juste à ébullition et y dissoudre la gélatine essorée. Versez 1/3 du lait sur le chocolat et réalisez une émulsion à la maryse ou au fouet pour obtenir une texture lisse et brillante. Ajoutez le reste du lait en 2 fois, toujours en émulsionnant. Quand le mélange est à environ 35/40° incorporez la crème montée mousseuse. Coulez la mousse liquide dans des cercles en inox chemisés de rhodoïd et posés sur une plaque de demi sphères flexipan retournée. Vous aurez ainsi une cavité pour insérer le crémeux. Surgelez quelques heures.

Le crémeux passion : Portez à ébullition en fouettant, 8cl de lait, 1 jaune d'oeuf, 1cc de maïzena et 20g de sucre. Laissez épaissir puis incorporez hors du feu 1/3 de feuille de gélatine ramollie et essorée et 30g de pulpe de passion. Quand le mélange est à 35° ajoutez y 20g de beurre, lissez et coulez dans des empreintes mini sphères flexipan. Après quelques heures, démoulez les demis sphères et conservez les au congélateur dans une boîte hermétique.

La finition : tranchez finement le pain d'épices refroidi et rassis. Découpez à l'emporte pièce des cercles. Démoulez les mousses sur cette base en vous servant éventuellement d'un chalumeau ou d'un sèche cheveux pour faciliter le démoulage, puis insérez une demi sphère de crémeux passion. Laisser quelques heures au réfrigérateur avant la dégustation.

