

# Le Bloody Cake de Mercotte (Le Meilleur Pâtissier) ou Tomato soup cake

Cette semaine dans l'émission « Le meilleur Pâtissier », notre facétieuse Mercotte nous propose un gâteau typiquement américain qu'elle a renommé « Le Bloody Cake », probablement à l'occasion d'Halloween. C'est tout simplement un gâteau parfumé à la tomate et bien sûr à la cannelle, présente presque toujours dans les douceurs des Amériques... Ce gâteau, né dans les années 50, porte en fait le nom de Tomato soup cake car on utilise de la soupe de tomate en boîte d'une célèbre marque américaine pour le réaliser. Bizarre, me direz-vous... Mais pourquoi pas puisque la tomate est un fruit. Et en plus, si on ne vous le dit pas, vous ne devinerez jamais qu'il a y de la soupe de tomate dans ce gâteau!

Pour avoir vécu aux Etats-unis, j'en ai souvent dégusté chez des amies américaines. Contrairement à la version proposée par Mercotte, le topping est traditionnellement blanc: c'est cette version originale que je vous propose mais vous pouvez, comme Mercotte, rajouter du cacao en poudre si vous le préférez le topping au chocolat.



Le Bloody Cake de Mercotte ou Tomato soup cake

Et retrouvez les meilleures recettes de Mercotte tirées de son fameux grimoire. Pour acquérir cet ouvrage cliquez sur la photo ci-dessous:



## Ingrédients

Pour le gâteau: les quantités données sont assez importantes (les américains aiment les EEEEnormes gâteaux...). Les recettes que vous trouverez sur le net vous demanderons de réaliser deux gâteaux à diviser chacun en deux tranches horizontales. Mais vous n'en utiliserez que trois et conserverez la dernière pour une autre recette de votre choix.

Vous pouvez, si vous le désirez, diviser en deux les ingrédients suivant du gâteau pour une portion plus européenne! Avec la moitié de tout ces ingrédients, je réalise un gâteau dans un moule à manqué de 20 cm de diamètre, ce qui est largement suffisant pour obtenir un gâteau que l'on peut couper en trois tranches horizontales afin de le garnir de crème. Et avec un seul gâteau vous ferez 12 parts, ce qui est déjà pas mal...

Donc en résumé pour deux gâteaux:

- 500 g de farine
- 375 g de sucre
- 2 œufs
- une boîte de tomato soup (de la marque Campbell's/environ 300 g)
- 125 g de beurre pommade; c'est à dire du beurre très mou mais pas fondu. Au besoin travaillez-le à la fourchette pour le ramollir
- un sachet de levure chimique (baking powder)
- deux cuillerées à soupe d'extrait de vanille
- une cuillerée à soupe d'épices à pain d'épice
- une demi cuillerée à café de clou de girofle en poudre
- une demi cuillerée à café de cannelle en poudre
- 65 g d'eau
- 120 g de raisins secs (facultatif): il semble qu'il n'y

en ait pas dans la recette de Mercotte mais il y en avait parfois dans les « Tomato Cakes » de mes amies américaines...

Pour un seul gâteau:

- 250 g de farine
- 185 g de sucre
- 1 œuf
- une 1/2 boîte de tomato soup (de la marque Campbell's/environ 300 g)
- 62 g de beurre pommade; c'est à dire du beurre très mou mais pas fondu. Au besoin travaillez-le à la fourchette pour le ramollir
- un 1/2 sachet de levure chimique (baking powder)
- une cuillerée à soupe d'extrait de vanille
- une 1/2 cuillerée à soupe d'épices à pain d'épice
- une 1/2demi cuillerée à café de clou de girofle en poudre
- une 1/2 demi cuillerée à café de cannelle en poudre
- 32 g d'eau
- 60 g de raisins secs (facultatif)

Pour le topping: si vous ne faites qu'un seul gâteau je vous conseille par contre de garder les quantités ci-dessous pour un seul gâteau car il doit être recouvert généreusement de crème.

- 250 g de sucre glace tamisé
- 225 g de cream cheese (type Philadelphia)
- une cuillerée à café d'extrait de vanille
- 2 cuillerées à soupe de lait entier
- Mercotte rajoute 115 g de cacao en poudre (facultatif car il n'y en a pas dans la version américaine où le topping doit être blanc)

### Décoration

- tomates cerises pour la version de Mercotte (elles ne

sont pas présentes dans la version originale américaine). Si vous désirez en mettre, plutôt que de les poser crues en décoration pochez-les dans un sirop quelques minutes. Elles n'en seront que meilleures.

## Préparation

- Beurrez et farinez deux moules à manqué. Si vous en avez qu'un, cuisez les gâteaux l'un à la suite de l'autre. Vous n'aurez besoin que d'un moule si vous choisissez de ne faire que la moitié des doses données pour les ingrédients du gâteau.



Votre moule préalablement beurré et fariné

- Versez tous les éléments secs du gâteau dans un grand bol.



Versez tous les éléments secs du gâteau dans un grand

bol

- Ajoutez la tomato soup. Mélangez.



Ajoutez la tomato soup.  
Mélangez

- Ajoutez les œufs et l'eau froide. Bien mélanger.



Ajoutez les œufs et l'eau  
froide. Bien mélanger

- Ajoutez l'extrait de vanille et le beurre pommade. Bien fouettez.



Ajoutez l'extract de vanille  
et le beurre pommade

- Versez la préparation dans le moule (ou les moules).



Versez la préparation dans  
le moule

- Cuire 40 à 50 mn à 180°. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le gâteau: elle doit ressortir propre. Si ce n'est pas le cas poursuivez la cuisson de quelques minutes. Laissez complètement refroidir et démouler.



Démoulez

- Découpez le dessus du gâteau à l'aide d'un grand couteau . Attention: pour cela le gâteau doit être **complètement refroidi**! Ne coupez pas d'un côté à l'autre mais commencez par couper le bord tout autour du gâteau en un mouvement circulaire puis tranchez le milieu en dernier toujours en tournant autour du gâteau. Ôtez le dessus qui ne servira pas au montage. Vous avez maintenant un gâteau bien régulier sur le dessus.



Découpez le dessus de la génoise



Le dessus est maintenant régulier

- Coupez maintenant le gâteau en trois parts égales avec la même technique: commencez par trancher les bords avec un mouvement circulaire puis finissez par le centre. Pour obtenir des morceaux bien égaux mettez un ou deux doigts sous le manche du couteau et prenez appui sur ces deux doigts sur le plan de travail: la hauteur de coupe sera ainsi toujours la même tout au long de la découpe.



Coupez le gâteau en trois parts égales

### Les tomates de la décoration

- Préparez un sirop (150 g d'eau et 150 g de sucre). Piquez les tomates avec une petite aiguille. Portez à ébullition dans une petite casserole: je précise bien petite car si vous en utilisez une grande, la hauteur d'eau ne sera pas assez importante. Dès ébullition coupez le feu et plongez les tomates dedans. Laissez infuser à température ambiante jusqu'au dressage.



Préparez un sirop



Pochez les tomates

### Le Topping

- Travaillez le bien fromage à la spatule. Ajoutez l'extrait de vanille, le sucre glace et éventuellement le cacao si vous choisissez d'en mettre. Fouettez vivement.



Travaillez le bien fromage à

la spatule

## Montage

- Posez dans un cercle une tranche de gâteau et garnissez de crème.



Posez dans un cercle une tranche de gâteau et garnissez de crème

- Puis posez par dessus une autre tranche de gâteau et garnissez de crème. Répétez encore une fois l'opération avec la dernière tranche.



Puis posez par dessus une autre tranche de gâteau et garnissez de crème

- Masquez entièrement le gâteau. **Attention:** ayez la main légère de manière à ne pas racler le gâteau et ce pour

éviter que des miettes de gâteau se mêlent à la crème et donne un visuel disgracieux.



Masquez entièrement le gâteau



Masquez entièrement le gâteau

- Déposez par dessus les petites tomates cerises (dont vous aurez ôter la peau) en décor.



Déposez par dessus des  
petites tomates cerises en  
décor

Et voilà... il faut aimer la cannelle mais c'est un gâteau spicy  
aux saveurs étonnantes.



Le Bloody Cake de Mercotte ou Tomato soup cake



Le Tomato soupe cake du site Campbell's

Et pour le fun on finit une vidéo familiale 100% américaine de la réalisation du gâteau...en anglais of course!

<https://www.youtube.com/watch?v=GXStVfAaWRc>

---

## La rosace de la grande cocotte ou rosace à l'orange

Pour l'épreuve technique de la première soirée de l'émission « Le meilleur pâtissier » 2016, ce mercredi 12 octobre, les candidats devront réaliser à la perfection la recette d'un gâteau oublié, tirée du vieux grimoire de Mercotte : la rosace de la grande cocotte.

Le nom insolite de ce gâteau m'a un peu intriguée et j'ai mené ma petite enquête pour en trouver l'origine: ce gâteau a été présenté par Gaston Lenôtre dans l'émission « La grande cocotte » en 1977... C'est un dessert composé d'une génoise, d'une crème diplomate à l'orange et d'oranges confites. Ce gâteau figure toujours dans le livre de pâtisserie édité par

la maison Lenôtre (La pâtisserie/ Grands classiques et créations) mais sous le nom de Claire Fontaine.

Et en cadeau voici l'intégralité de la recette présentée par Gaston Lenôtre lui-même lors de cette fameuse émission 'La grande cocotte »!

## **Ingrédients: pour un gâteau de 6 à 8 personnes**

Il va falloir réaliser:

- des tranches d'orange confites
- une génoise
- une crème pâtissière enrichie de gélatine et de crème montée (elle prend alors le nom de crème diplomate)

J'ai légèrement changé les quantités et la technique pour le sirop de trempage pour corser le goût des oranges confites que j'ai trouvées un peu fade dans la recette initiale du chef.

Commencez la veille car la confection des oranges confites demande un peu de temps mais elle est simple à réaliser.

Pour les oranges confites

- 3 belles oranges
- 3 dl de grand marnier
- 3 dl d'eau
- 450 g de sucre

Pour la génoise

- 90 gr de farine
- 3 œufs
- 75 gr de sucre en poudre
- 40 gr de beurre

Pour la crème diplomate

- 1/2 litre de lait entier
- une gousse de vanille
- 6 jaunes d'œuf
- 150 g de sucre
- 30 g de farine
- 2 cuillerées à soupe de grand marnier
- 150 g d'oranges confites
- 150 g de crème liquide entière
- deux feuilles de gélatine. Le chef n'en met pas dans la vidéo mais elles sont présentes dans la recette du livre de pâtisserie édité par la maison Lenôtre (La pâtisserie/ Grands classiques et création)

## Matériel

- cercle de 18 cm de diamètre et 6 de haut
- un moule à manqué de 15 cm de diamètre (si possible que l'on peut ouvrir sur le côté pour faciliter le démoulage)



Moule à  
manqué

- rhodoïde de la même hauteur que le cercle.

## Préparation

### Les oranges confites:

- Lavez les oranges et coupez-les en tranches de 2 mm d'épaisseur maximum. Déposez-les au fur et à mesure dans

un plat.

- Faites bouillir l'eau, le sucre et le grand marnier et versez le tout sur les oranges.
- Le lendemain égouttez les oranges et refaites chauffer le sirop de trempage. Reversez-le bouillant sur les oranges et filmez à nouveau. Laissez reposer à nouveau à température ambiante.

### La génoise

- Préchauffez le four à 200°.
- Dans une petite casserole faites fondre le beurre à feu doux. Dès qu'il est fondu retirez la casserole du feu. Réservez.



- Tamisez la farine.



- Dans un cul de poule, versez les œufs entiers et le sucre.



- Placez le cul de poule dans un bain marie à 80° et fouettez au batteur électrique sans arrêt pour incorporer le maximum d'air au mélange. Ce dernier doit blanchir et doubler de volume. C'est un peu long (10 à 15 mn). Attention : la température du mélange ne doit pas dépasser 45° pour éviter le début de la cuisson des œufs. Lorsque le mélange a doublé de volume, changé de couleur (blanchi ) et atteint les 45 ° retirez le cul de poule de la casserole de bain marie et continuez à fouetter hors du feu jusqu'à complet refroidissement de l'appareil. Vous pouvez utiliser votre robot pâtissier pour cette opération de refroidissement si vous en possédez un.



- Ajoutez alors la farine tamisée.



- Ajoutez le beurre fondu et refroidi dans la génoise en petit filet lorsque la farine est presque finit d'être incorporée. Suivez les conseils du chef sur la vidéo pour incorporer le beurre: commencez par mélanger un peu de la préparation au beurre puis versez le tout sur le mélange et finir de mélanger.
- Versez la préparation dans votre moule préalablement beurré et fariné. Enfournez pour 20 mn à 200°.

- Démoulez et laissez complètement refroidir la génoise. N'essayez surtout pas de la couper quand elle est encore tiède! Elle se déchirera...

### La crème diplomate

- Coupez 150 g d'oranges confites égouttées en très petits dés.
- Faites tremper les feuilles de gélatine.
- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille grattée. Dès l'ébullition, ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée et reversez le tout dans la casserole de lait.

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Puis ajoutez le grand marnier, les 150 g d'oranges confites coupées en morceaux et la gélatine bien essorée dans la crème encore chaude. Laissez refroidir à température ambiante en mélangeant de temps à autre pour éviter qu'une pellicule se forme à la surface.
- Montez la crème en chantilly légère.
- Incorporez-la délicatement à la crème pâtissière à l'orange à l'aide d'une maryse.

## Montage

- Découpez le dessus de la génoise à l'aide d'un grand couteau (celle sur la photo est au chocolat ce qui n'est pas le cas de cette recette). Attention: pour cela la génoise doit être **complètement refroidie**! Ne coupez pas

d'un côté à l'autre mais commencez par couper le bord tout autour du gâteau en un mouvement circulaire puis tranchez le milieu en dernier toujours en tournant autour du gâteau. Ôtez le dessus qui ne servira pas au montage. Vous avez maintenant un gâteau bien régulier sur le dessus.

- Coupez maintenant la génoise en deux parts égales avec la même technique: commencez par trancher les bords avec un mouvement circulaire puis finissez par le centre. Pour obtenir deux morceaux bien égaux mettez un ou deux doigts sous le manche du couteau et prenez appui sur ces deux doigts sur le plan de travail: la hauteur de coupe sera ainsi toujours la même tout au long de la découpe.

- Égouttez les oranges mais conservez le sirop de trempage.
- Filmez le dessous de votre cercle et posez le rhodoïd à l'intérieur. Il facilitera le démoulage.

- Disposez les oranges dans le fond et les côtés du cercle (en rosace).
- Garnir de crème diplomate en remontant bien sur les bords avec le dos d'une cuillère.

- Posez un premier cercle de génoise sur le fond et imbiblez la génoise de sirop de trempage des oranges à l'aide d'un pinceau.
- Garnir de nouveau de crème diplomate et finir par le dernier cercle de génoise préalablement imbibé de sirop. Réservez au congélateur pendant trois heures.

- Retournez le gâteau sur une assiette. Ôtez le film puis enlevez le cercle. Pour finir enlevez le rhodoïd.

Et maintenant on se régale!

Pour retrouver d'autres délicieuses recettes du Chef Gaston Lenôtre je ne saurais trop vous conseiller le livre suivant:

---

# Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin

L'émission « Le meilleur pâtissier » avec Cyril Lignac et Mercotte recommence ce mercredi 12 novembre sur M6 pour le plus grand bonheur des amateurs de douceurs... Dans l'épreuve du classique revisité, imaginée par Cyril Lignac, nos pâtissiers amateurs devront réinterpréter visuellement et gustativement un grand classique de la pâtisserie : la tarte aux pommes. Mais attention, ils devront respecter ses fondamentaux : la pâte et les pommes... En compotée, crues ou cuites, à eux d'étonner le jury !

Et donc voici ma jolie tarte aux pommes façon Tatin qui résulte du mélange de plusieurs recettes et techniques différentes. La technique de cuisson des pommes et le streusel proviennent du génialissime Philippe Conticini. La pâte sablée est assez originale: je l'utilise depuis des années comme base pour mes tartes au citron. Et la traditionnelle crème Chiboust vient compléter suavement les pommes hyper fondantes... Un pur délice et un beau visuel qui change des tartes Tatin de nos grands-mères.

Il va vous falloir préparer:

- un sablé
- le streusel
- les pommes Tatin et du caramel
- la crème Chiboust (c'est à dire un mélange de crème pâtissière enrichie d'une meringue italienne)

# Ingrédients pour une jolie tarte aux pommes façon tatin de 18 cm de diamètre (6 personnes)

## Pour le sablé

- 75 g de chocolat blanc à pâtisser en pistoles ou en petits morceaux pour faciliter sa fonte ( j'utilise du chocolat blanc Valrhona Ivoire ou même Dulcey pour rappeler le goût caramélisé mais n'importe quel chocolat de couverture convient)
- 90 g de farine tamisée
- 25 g de poudre d'amande
- 20 g d'œuf (cassez un œuf et battez le jaune et le blanc pour les mélanger puis prélevez vos 20 g)
- 25 g de sucre glace tamisé
- 60 g de beurre bien froid, coupé en tout petits morceaux

## Pour le streusel

- 25 gr de farine T45
- 25 gr de cassonade
- 30 gr de noisettes sans peau
- 25 gr de beurre salé à température ambiante
- 1 pincée de fleur de sel

## Pour le caramel

- 80 g de sucre
- 2 cuillerées à soupe d'eau

## Pour les pommes Tatin

- 4 à 6 pommes suivant le calibre (booskop, canada ou granny)

Et le sirop qui servira à imbiber les pommes

- 25 g d'eau

- une cuillerée à soupe de jus de citron et le zeste du citron
- 25 g de sucre
- une gousse de vanille
- quelques grains de cardamome
- 2 pincées de fleur de sel
- 25 g de beurre

### Pour la crème Chiboust

Il faut réaliser une crème pâtissière que vous complétez avec une meringue italienne (blancs d'œufs battus et mélangés avec un sirop de sucre à 121°)

### Pour la crème pâtissière

- 125 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 jaunes d'œuf
- 25 g de sucre
- 15 g de farine **tamisée**
- 1 feuille de gélatine
- une cuillerée à soupe de calvados

### Pour la meringue italienne

- 2 blancs d'œufs
- 65 g de sucre (à cuire à 121°C)
- 25 g d'eau

## Matériel

- un thermomètre de cuisson pour la cuisson du sirop
- cercle de 18 cm de diamètre et 6 de haut
- un moule à manqué de 15 cm de diamètre et un minimum de 4,5 cm de hauteur (si possible que l'on peut ouvrir sur le côté pour faciliter le démoulage)



Moule à  
manqué

- rhodoïde de la même hauteur que le cercle.

## Préparation

Commencez par le sablé

- Préchauffez votre four à 200°.
- Tamisez toutes les poudres: farine, sucre, poudre d'amande.
- Coupez le beurre en tout petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.
- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre dans le bol de votre robot. Mélangez avec la feuille pendant deux à trois minutes. Si vous n'avez pas de robot mélangez avec les doigts pour obtenir une pâte à texture bien sableuse.

- Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu et mélangez rapidement.

- Rassemblez la pâte en boule et déposez-la sur une feuille de papier cuisson.

- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez la finement (2 mm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

- Cuire au four à 200 ° environ 10 à 15 mn suivant les fours. Ôtez la feuille de papier du dessus à mi-cuisson. Vous devez obtenir une pâte bien dorée.

- Laissez la pâte refroidir. Cassez la pâte obtenue en morceaux et écrasez-la entre vos doigts pour obtenir une poudre.

- Faites fondre le chocolat blanc doucement au micro onde ou sur le feu au bain marie.
- Ajoutez-le à la poudre de sablé et mélangez bien à l'aide d'une maryse.
- Filmmez le dessous de votre cercle et posez le rhodoïd à l'intérieur. Il facilitera le démoulage.
- Versez la pâte dans le cercle et l'étaler le plus uniformément possible (environ 7 mm). Mettre au frais 1 h ou 15 mn au congélateur.

### Préparation des pommes

- Commencez par le caramel. Versez le sucre et l'eau dans une casserole. Cuire jusqu'à obtenir une belle coloration dorée; ne mélangez pas avec une cuillère ; éventuellement inclinez de temps à autre la casserole pour mélanger si besoin.
  
- Versez le caramel dans le fond du moule à manqué en inclinant le moule de manière à ce que le caramel nappe le fond de façon uniforme. Laissez prendre. Si vous

utilisez le même type de moule que moi tapissez-en le fond d'une feuille de papier cuisson (moule à manqué qui s'ouvre sur le côté).

- Préparez maintenant le sirop qui servira à imbiber les pommes. Versez tous les éléments du sirop dans une casserole (eau, jus de citron, zeste de citron, sucre, grains de vanille et cardamome, et fleur de sel). J'y rajoute une tranche de citron pour bien parfumer le tout. Chauffez le tout. Arrêtez la cuisson et laissez infuser 10 mn. Ôtez la tranche de citron puis mélangez au mixeur plongeant. Réservez.
- Coupez les pommes en petits dés après les avoir **pelées** (attention : ne vous fiez pas à la photo où les pommes ne sont pas pelées). Comme je possède une machine chiba, je détaille mes pommes non pas en dés mais je réalise de longues bandes de pommes que je détaille en lamelles (vous pouvez éventuellement utiliser une mandoline). Je tapisse alors le moule de mes lamelles de pommes et de sirop. Voici en vidéo l'utilisation de cette fameuse machine japonaise...
- Préchauffez le four à 170°. Versez les dés de pomme (ou les tranches fines) dans le moule à manqué en les arrosant au fur et à mesure avec le sirop. Mon moule à manqué faisant 8 cm de haut je ne le remplis qu'à 4 cm de hauteur. Les pommes vont un peu se tasser en cuisant et il faut que leur hauteur soit inférieure à celle de votre cercle d'environ un centimètre et demi pour pouvoir recouvrir par la suite les pommes d'une couche de crème Chiboust.
- Si vous utilisez le même type de moule que moi (moule à manqué qui s'ouvre sur le côté) déposez-le dans un moule à tarte: en effet ces moules ne sont pas complètement

étanches et un peu de sirop va s'en échapper pendant la cuisson. Donc pendant la cuisson je récupère ce jus et j'en arrose régulièrement les pommes. Cuire pendant 50 mn.

- La cuisson terminée, laissez refroidir complètement et mettre au congélateur pendant 45 mn. Puis ôtez le tour du moule (si vous utilisez un moule à manqué traditionnel: plongez le fond du moule dans de l'eau bien chaude quelques minutes et démoulez en retournant votre moule sur une assiette recouverte de papier cuisson ou d'un papier anti adhésif). Remettez au congélateur pour 1 à 2 heures. Ce passage au froid va vous permettre de transposer vos pommes bien au milieu de votre cercle sans casser le « gâteau de pommes ».

## Préparation du streusel

- Préchauffez votre four à 150°C. A l'aide d'un mixeur, réduisez les noisettes en poudre.
- Dans le bol d'un robot pâtissier, versez la farine, le sucre, le sel et la poudre de noisettes puis mélangez les ingrédients.
- Ajoutez ensuite le beurre mou préalablement coupé en dés et mélangez doucement.
- Étalez le mélange en grosses miettes sur du papier sulfurisé ou un silpat. Enfourez environ 25 minutes à 150°. Cette préparation se conserve très bien dans une boîte hermétique.

## Préparez la crème Chiboust

- Faites tremper la feuille de gélatine.
- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille grattée. Dès l'ébullition, ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez



- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Puis ajoutez le calvados et la gélatine bien essorée dans la crème encore chaude.
- Versez la crème dans un plat sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour qu'elle refroidisse plus rapidement. Filmez au contact avec du film alimentaire. Ne la mettez pas au frais... Vous allez préparer maintenant la meringue que vous allez mélanger de suite à cette crème pâtissière.

Maintenant on passe à la meringue italienne:

- Confectionnez un sirop en chauffant 25 g d'eau et 65 g de sucre. La température doit atteindre 121°.
- Dès que le sirop arrive au alentours des 110° commencez à battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'une mousse à raser. Quand le sirop atteint 121° versez-le sur les blancs à petite vitesse pour éviter d'en projeter sur la paroi du bol. Le sirop versé, continuez à battre à petite vitesse jusqu'à ce que la meringue refroidisse.
- Mélangez délicatement la meringue à la crème pâtissière.

## Montage:

Il ne reste plus qu'à monter les différents éléments.

- Disposez le « gâteau de pommes » au milieu du fond de sablé.
- Puis remplissez le cercle avec la crème Chiboust. Lissez le dessus avec une grande spatule.
- Pochez un peu de crème Chiboust sur le pourtour. Remettre au frigo pour une heure.
- Déposez des morceaux de streusel au milieu. Je finis le décor avec des petites lamelles de pommes cuites enroulées sur elles-même de façon à former des fleurs. Il ne reste plus qu'à démouler: soulevez le gâteau par dessous avec une main et ôtez le film du dessous. Puis gardez toujours une main sous le gâteau et avec l'autre main, faites glisser le cercle vers **le bas**. Il ne reste plus qu'à ôter le rhodoïd. Placez le gâteau au frigo au moins deux heures avant de servir pour qu'il ait le temps de finir de décongeler.

---

# Choux à la crème revisités et son tartare de fraise

Comme la plupart d'entre vous j'adore les choux à la crème. J'ai eu envie de les revisiter après avoir vu une vidéo sur internet proposant de mouler la pâte à choux sur l'envers d'un moule puis de la frire après congélation de manière à former une petite coupe croustillante en pâte à choux frite. Mais la texture ne m'a pas emballée : j'ai donc retenté cette recette en utilisant plutôt une pâte à churros et là c'était parfait! En plus la pâte à churros est simplissime à faire pour ceux et celles que la pâte à choux effraie un peu.

## Ingrédients: pour environ une dizaine de coupes

Pour la pâte à churros

- 250 g de farine tamisée
- plus ou moins 380 g d'eau selon le taux d'humidité de votre farine
- 1 cuillerée à café de sel
- 3 cuillerées à soupe de fleur d'oranger

Pour le tartare de fraises

- 20 fraises et quelques unes en plus pour la décoration
- une cuillerée à soupe de lemon curd. Pour la recette du lemon curd fait maison cliquez [ici](#)
- une cuillerée à soupe de sucre en poudre
- coulis de fraises: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites bouillir 65 g d'eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez 250 g de

fraises fraîches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites graines et mettre en bocal, au frais.

Pour la chantilly

- 300 g de crème fraîche liquide froide
- une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne (ou mieux un bon sirop Monin comme le sirop « Tarte au citron« )

## Matériel

- un siphon (si vous n'en avez pas, montez la crème au fouet)
- moule à muffin en fer ou en silicone: j'ai utilisé un moule à muffin en silicone

## Préparation

Tartare de fraises

- Commencez par préparer le tartare de fraises. Coupez les fraises en tout petits morceaux (brunoises).
- Ajoutez le lemon curd et le sucre. Mélangez délicatement et réservez au frais.

La chantilly

- Montez la crème et le sirop en chantilly soit au fouet soit utilisez un siphon.
- Pour la recette de la chantilly cliquez [ici](#).

Les coupes en churros

- Tamisez la farine.
- Amenez l'eau, l'eau de fleurs d'oranger et les 20 g de beurre à ébullition.

- Versez l'eau sur la farine et mélangez énergiquement: ne versez pas la totalité de l'eau. Gardez en un peu car la quantité d'eau utilisée dépend du taux d'humidité de la farine que vous utilisez. La pâte doit avoir la texture d'une pâte à choux.

- Mettez votre préparation dans une poche à douille (douille à votre convenance: unie ou cannelée).
- Graissez le dessous de vos moules avec un spray d'huile.
- Pochez votre pâte autour de vos moules. Puis congelez l'ensemble.

- Faites frire les coupes de pâte encore congelées dans

l'huile chaude (180°).

- Égouttez et déposez les coupes sur du papier absorbant. Saupoudrez généreusement de sucre glace.

## Dressage

- Remplissez les coupes de tartare de fraises.
  - Pochez un dôme de chantilly et recouvrez d'un filet de coulis de fraises. Saupoudrez de sucre glace. C'est tout simplement exquis!
- 

# Gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco

Si vous aimez la noix de coco et les saveurs exotiques, ce dessert est fait pour vous! Voici mes petites verrines rafraîchissantes et gourmandes que vous dégusterez avec délice: gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco.

## Ingrédients: pour 6 verrines

Pour la gelée de pamplemousse

- 20 cl de jus de pamplemousse rose frais (un ou deux pamplemousses)
- deux pamplemousses roses ( donc 4 pamplemousses en tout)
- 10 cl de sirop de gingembre: vous pouvez en trouver dans les épiceries anglaises ou asiatiques ou vous pouvez le préparer vous-même. Pour cela il vous faut 100 g de gingembre frais épluché et taillé en tranches fines, 80 g de sucre en poudre et 2 cuillères à soupe de sirop de

canne: mettez le tout sur feu doux et laissez cuire environ 1 heure. Pour terminer filtrez le sirop pour en ôter les morceaux de gingembre.

- 15 g de gingembre confit .Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander sur le site suivant: [www.thiercelin.com](http://www.thiercelin.com). Ce dernier est le meilleur que je connaisse.
- deux feuilles et demi de gélatine
- 80 g de sucre

### Pour la mousse coco

- 150 g de crème de coco
- 150 g de crème fraîche liquide entière
- 35 g de blanc d'œuf
- 40 g de sucre
- une feuilles de gélatine

### Pour le dressage

- des petites feuilles de menthe ou si vous voulez amener un côté croquant à ce dessert, des tuiles à la noix de coco de Christophe Michalak (la recette en cliquant **ici**)

## **Préparation**

Commencez par la gelée de pamplemousse. N'oubliez pas qu'il faut qu'elle prenne au frais pendant deux heures avant de déposer par dessus la mousse coco.

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Pressez deux pamplemousses pour en extraire 20 cl de jus.
- Filtrez le jus de pamplemousse.
- Ajoutez le sirop de gingembre au jus de pamplemousse. Réservez.

- Pelez à vif les deux pamplemousses restants. Pour cela coupez les deux extrémités du pamplemousse.
- Ôtez la peau restante du pamplemousse à l'aide d'un couteau qui coupe bien.
- Prélevez les quartiers du pamplemousse. Taillez chaque quartier en trois et gardez-en 6 quartiers entiers pour le dressage. Réservez.
- Coupez le gingembre confit en tout petits morceaux.
- Faites légèrement chauffer le jus de pamplemousse et le sucre mélangés au sirop de gingembre et hors du feu incorporez les feuilles de gélatine essorées et le gingembre confit. Mélangez bien pour que les feuilles de gélatine soient complètement dissoutes.
- Remplissez vos verrines avec le jus et disposez quelques morceaux de quartiers de pamplemousses. Mettre au frais pour deux heures.
- Si vous désirez donner un effet « penché » à vos verrines inclinez-les sur un support stable avant de verser le jus de pamplemousse. Mettre au frais pour deux heures.

Préparez maintenant la mousse coco.

- Faites tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide pour la réhydrater.
- Fouettez la crème en chantilly.
- Chauffez légèrement la crème coco et ajoutez la gélatine essorée.
- Montez les blancs d'œufs avec les 40 g de sucre. La texture doit être celle d'une mousse à raser.
- Ajoutez les blancs d'œufs au mélange coco.

- Puis intégrez la crème fouettée.
- Sortez vos verrines du frigo et remplissez de crème coco (si possible avec une poche à douille, c'est plus régulier et surtout plus pratique!).
- Décorez avec un quartier de pamplemousse et une feuille de menthe. Il ne reste plus qu'à vous régaler.

---

## Sorbet fraise verveine

En ce weekend de canicule un peu de fraîcheur avec ce délicieux sorbet fraise verveine! Sa texture crémeuse étonnante vous ravira car elle ressemble à celle des glaces italiennes. La recette est simplissime: vous n'aurez pas besoin de sorbetière mais cela demande l'aide d'un mixeur de qualité.

### **Ingrédients: pour environ 5 dl de sorbet**

#### Pour le sirop de verveine

- 500 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 40 g de feuilles de verveine fraîche plus quelques feuilles pour la présentation: on peut parfois en trouver en supermarché en pot au rayon des herbes fraîches ou en jardinerie. C'est une plante assez résistante: n'hésitez pas à la planter en pot ou dans votre jardin. Elle repousse sans problème d'une année à l'autre même si elle vous paraît « morte » arrosez la

bien pendant le printemps et elle repartira! Elle apportera énormément de fraîcheur à vos dessert à base de fruits.

Le sirop se conserve au frais quelques jours ou vous pouvez le congeler sans problème.

### Pour le sorbet

- 400 g de fraises **surgelées** (soit du commerce soit vous les surgelez la veille: mettez les sur une plaque et alignez-les afin qu'elles ne se touchent pas)
- quelques fraises fraîches pour la présentation
- un blanc d'œuf
- 100 g de sirop de verveine

## Préparation

Préparez le sirop la veille pour le **congeler**.

- Préparez un sirop avec le sucre et l'eau. Portez à ébullition et versez les feuilles de verveine dedans. Ôtez du feu.
- Filmmez et laissez infuser le sirop 15 à 20 mn hors feu.
- Mixez et filtrez le sirop au travers d'un tamis fin.
- Congelez le sirop dans des sachets zippés (portions de 100 g).

### Le jour même et juste avant de servir:

- Coupez les fraises fraîches en deux.
- Détachez quelques feuilles de verveine et ciselez-les en petits morceaux.
- Versez les fraises congelées, 100 g de sirop de verveine congelé et le blanc d'œuf dans votre mixeur. Mixez et rabattez régulièrement les morceaux de fraises qui se

collent à la paroi. Vous allez obtenir une texture très crémeuse. Débarrassez la glace dans un récipient (refroidi préalablement au frigo) et mélangez rapidement la verveine fraîche ciselée au sorbet. Remettez au congélateur pendant 30 mn. La glace est prête à servir.

## Dressage

- Déposez une boule de sorbet puis dressez les demi fraises tout autour. Décorez avec quelques feuilles de verveine. C'est topissime...

---

# Crémeux aux framboises parfumé à la rose

Tout le monde connaît le lemon curd, délicieuse crème au citron d'origine anglaise...Mais c'est la pleine saison des framboises alors pourquoi ne pas innover en imaginant parfumer cette crème non pas au citron mais avec ces délicats petits fruits rouges! C'est absolument délicieux et cette gourmandise peut servir de base à une multitude de desserts: garnissez-en vos choux, vos fonds de tarte aux fruits, tartinez-en vos tranches de brioche, vos crêpes, servez-vous en de base pour une salade de fruits, comme arôme naturel pour vos yaourts... Bref, c'est un complément astucieux en pâtisserie.

## Ingrédients: pour environ 6 dl de crémeux

- 150 g de coulis de framboise: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites

bouillir 65 g d'eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez 250 g de framboises fraîches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites graines et mettre en bocal, au frais. Prélevez- en 150 g pour la recette.

- 150 g de sucre en poudre
- 60 g de confiture de rose (vous en trouverez sur le site de la confiserie Florian en cliquant [ici](#))
- une cuillère à soupe de jus de citron
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- une feuille de gélatine (2 g)

## Préparation

- Faites tremper la feuille de gélatine dans un peu d'eau froide.
- Versez les œufs, le sucre, la confiture de rose dans une casserole et mélangez le tout au fouet.
- Ajoutez le coulis de framboise et le jus de citron. Mélangez bien. Mettez la casserole sur le feu et portez à ébullition. Mélangez constamment au fouet pendant toute la cuisson. Dès que l'ébullition est atteinte, laissez encore sur le feu pendant une minute toujours en mélangeant au fouet.
- Hors du feu, ajoutez alors le beurre et mélangez bien.
- Transvasez le crémeux dans un bol en plastique (en aluminium il gardera plus longtemps sa chaleur ce qui n'est pas le but). Laissez retomber un peu la température. Puis égouttez la feuille de gélatine et incorporez-la vivement au mélange.
- Transvasez dans un pot à confiture. Gardez au frais.

## Exemple de dessert à base de ce crémeux: une tarte aux framboise désuaturée

- Émiettez des petits sablés et disposez-en dans le fond de vos verrines. Pour la recette de sablés maison cliquez [ici](#). Puis disposez des framboises.
  - Versez du crémeux encore tiède sur le sablé émietté. Mettez au frais pendant une heure. Disposez par dessus le crémeux des framboises et ajoutez une belle mesure de chantilly au siphon (pour la recette de la chantilly au siphon cliquez [ici](#)). Et pour finir, zestez un citron vert ou jaune par dessus. Une véritable gourmandise bien de saison!
- 

## Un beau gateau d'été: le Schuss aux fruits rouges

Et aujourd'hui pour se faire très très plaisir je vous propose comme recette une magnifique réalisation de la maison Lenôtre: le Schuss aux fruits rouges. C'est un pur délice, certes un peu technique, mais les efforts en valent la chandelle!

## Ingrédients pour environ 8 personnes

Pour le biscuit à la cuillère

- 95 g de blanc d'œuf
- 35 g de fécule de pomme de terre

- 35 g de farine
- 70 g de sucre semoule
- 70 g de jaune d'œuf

#### Pour le sablé aux amandes

- 75 g de beurre
- 45 g de sucre glace
- 125 g de farine
- 40 g de poudre d'amande
- 1 g de sel fin
- 25 g d'œuf entier battu
- du Mycryo: Le Mycryo est une poudre constituée à **100% de beurre de cacao**. Il a un goût totalement neutre et dans cette recette il va servir de protecteur entre le sablé et la mousse pour éviter que la mousse ne ramollisse le sablé. Vous le trouverez dans les boutiques spécialisées pour la pâtisserie (comme G.Detou à Paris ou sur Internet sur des sites comme **Le Meilleur du Chef**). Si vous avez des difficultés à en trouver vous pouvez le remplacer tout simplement par un peu de chocolat de couverture fondu au bain marie.

#### Pour la mousse au fromage blanc

- 8 g de gélatine (4 feuilles de 2 g)
- le zeste d'un citron vert
- 125 g de crème liquide entière **bien froide** (éventuellement battez-la dans un récipient en inox que vous aurez préalablement mis au froid 10 mn: cela permet à la crème de mieux monter)
- 125 g de fromage blanc
- 45 g de jaune d'œuf
- 65 g de sucre semoule
- 20 g d'eau

#### Pour la chantilly de décor

- 200 g de crème liquide entière **bien froide** (comme pour

la mousse battez-la dans un récipient en inox que vous aurez préalablement mis au froid 10 mn: cela permet à la crème de mieux monter)

- 10 g de sucre glace

### Pour le punch

- 55 g d'eau
- 110 g de sucre semoule
- 15 g de kirsch

### Pour la garniture

- des pralinettes
- un assortiment de beaux fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, mûres...)
- il vous faudra également un peu de confiture de fruits rouges.

## Matériel

- un cercle de 22 cm de diamètre et 6 cm de hauteur
- poche à douille et une douille ronde, non dentelée et large (2 cm de diamètre): j'utilise une Matfer n°16
- silpat ou papier cuisson anti adhésif
- thermomètre de cuisson
- une bande de rhodoïd de la même hauteur que votre cercle de montage

## Préparation

### Le biscuit à la cuillère

- Tamisez la farine et la fécule. Réservez.
- Montez les blancs en neige au fouet: commencez par les battre à petite vitesse avec un quart du sucre puis au bout de quelques minutes augmentez la vitesse. Quand ils sont aux trois quarts montés, incorporez progressivement

le reste du sucre. La texture doit être celle d'une mousse à raser.

- Puis à petite vitesse incorporez alors les jaunes d'œufs aux blancs.

- Ajoutez alors délicatement la farine et la fécule tamisées avec une maryse. La pâte à biscuit est prête.

- Dressez deux cercles de dimension égale à votre cercle de dressage sur un silpat à l'aide d'une poche à douille. Enfournez à 180° pendant 7 à 10 mn suivant votre four.

- A la fin de la cuisson attendez quelques minutes et

ajustez la pâte aux dimensions du cercle de montage: déposez le cercle de montage sur chaque biscuit et appuyez. Ôtez les morceaux en trop. .

- Vous obtenez deux beaux biscuits que vous allez filmer pour qu'ils gardent tout leur moelleux et ne se dessèchent pas. Réservez.

### Le sablé

- Préchauffez votre four à 200°.
- Tamisez toutes les poudres: farine, sucre, poudre d'amande.
- Coupez le beurre en petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.
- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre dans le bol de votre robot. Mélangez avec la feuille. Si vous n'avez pas de robot, mélangez avec les doigts puis frottez entre les deux paumes de votre main pour obtenir une pâte à texture bien sableuse.

- Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu et le sel et mélangez rapidement. La pâte se décolle alors des parois du bol.
  
- Rassemblez la pâte en boule et déposez-la sur une feuille de papier cuisson. Travaillez-la un peu avec la paume de la main pour l'homogénéiser.
- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez-la finement (2 à 3 mm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mettre au frais pendant une heure: c'est une étape importante donc ne zappez pas la mise au frais!
- Ôtez la feuille de dessus et imprimez le cadre de votre gâteau sur la pâte; **laissez le en place**. Cuire au four à 160° environ 20 mn suivant les fours. Vous devez obtenir une pâte bien dorée. Laissez refroidir. Réservez.
- A la sortie du four saupoudrez de Mycryo et réservez sur une grille. Si vous n'avez pas de Mycryo, faites fondre

du chocolat au bain marie et appliquez-le en couche fine à l'aide d'un pinceau sur le sablé d'un seul côté (le côté qui sera en contact avec la mousse de fromage blanc).

### Pour la mousse au fromage blanc

- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Versez 65 g de sucre semoule et 20 g d'eau dans une petite casserole. Cuire le mélange : il faut qu'il atteigne 120°.
- Pendant que le sirop monte en température versez les 70 g de jaune d'œuf dans un bol et commencez à les battre à petite vitesse. Si vous avez un robot pâtissier utilisez-le ce sera plus facile pour intégrer le sirop aux jaunes d'œuf.
- Dès que le sirop atteint 120°, ôtez le du feu et versez le sur les jaunes en petits filets tout en fouettant. Versez le sirop sur la paroi du bol et pas directement sur les œufs. Laissez foisonner (mousser) quelques minutes jusqu'à ce que la température redescende aux alentours de 32°. Égouttez alors la gélatine et faites la chauffer quelques secondes au micro onde (10 s) pour la rendre liquide. Ajoutez la gélatine sur le mélange et fouettez encore une minute. Ajoutez alors le fromage blanc toujours en fouettant.
- Zestez le citron vert sur le mélange. Réservez.
- Montez la crème en chantilly et mélangez la délicatement à la mousse de fromage blanc.
- Mettez le mélange dans une poche à douille. Réservez.

### La crème chantilly de décor

- Montez la crème en chantilly. Réservez dans une poche à douille équipée d'une douille ronde assez large.

## Le punch

- Versez dans une casserole l'eau et le sucre. Amenez à ébullition et maintenez l'ébullition 30 secondes. Ôtez du feu et versez le kirsch. Réservez. Si comme moi vous n'aimez pas le kirsch, parfumez votre sirop avec des tranches de citron, des étoiles de badiane par exemple.

## Le montage du gâteau

- Tapissez le bord interne de votre cercle avec du rhodoïd.
- Déposez votre disque de sablé à l'intérieur du cercle de montage, côté chocolaté ou badigeonné de Mycryo sur le dessus.
- Déposez de la confiture de fruits rouges sur le sablé à l'aide d'une cuillère.
- Garnir d'un tiers de mousse au fromage blanc par dessus.
- Posez un disque de biscuit aux amandes et punchez le avec le sirop. Recouvrez du restant de mousse au fromage blanc.
- Posez le deuxième biscuit aux amandes. Punchez le également avec le sirop. Mettez au frais pour deux heures.
- Décerclez et ôtez le rhodoïd.
- Étalez une fine couche de chantilly à l'aide d'une spatule sur tout le pourtour et le dessus du gâteau.
- Déplacez le gâteau sur son plat de service après avoir déposé sur son pourtour des brisures de fruits secs (noisettes torréfiées, pralinettes).
- Faites fondre un peu de confiture de fruits rouges et badigeonnez vos fruits frais avec.

- Disposez les fruits harmonieusement au centre du gâteau.
  - Pochez de belles boules de chantilly à l'aide de la bouche à douille sur tout le pourtour. Réservez au frais. Il ne reste plus qu'à dévorer ce magnifique Schuss aux fruits rouges... Si vous désirez vous perfectionner en pâtisserie ou en cuisine je ne saurais que vous conseiller les excellents cours prodigués par la maison Lenôtre à Paris, une des références mondiales de la gastronomie française. Pour plus de renseignements cliquez [ici](#).
- 

## Sorbet surprenant au fenouil

Voici un très parfumé et étonnant sorbet au fenouil qui se marie parfaitement en été avec une salade de tomate, un carpaccio ou un tartare qu'il soit de viande ou de poisson... La préparation de cette recette se fait la veille en raison du passage en congélation.

**Ingrédients** pour environ 40 cl

- 3 ou 4 gros bulbes de fenouil pour obtenir : 30 cl de jus de fenouil
- 5 cl de jus de citron vert
- 5 cl d'eau
- 10 g de sucre
- poivre thymut (mais vous pouvez utiliser la variété que vous préférez)
- un blanc d'œuf

### **Matériel:**

- centrifugeuse
- sorbetière ou méthode manuelle (voir explication plus bas)

### **Préparation**

- Détaillez le fenouil en morceaux.
- Passez le fenouil à la centrifugeuse pour obtenir 30 cl de jus de fenouil.
- Faire chauffer 5 cl d'eau et 10 g de sucre dans un casserole pour obtenir un sirop.
- Laisser refroidir à température ambiante.
- Pressez les citrons pour obtenir 5 cl de jus de citron .
- Ajoutez le jus de fenouil (30 cl) et le jus de citron (5 cl) au sirop refroidi.
- Montez le blanc d'œuf en neige.
- Dans la sorbetière versez le sirop de fenouil et citron. Turbinez.
- Quand le mélange a épaissi, incorporez délicatement le blanc en neige à l'aide d'une maryse; assaisonnez de poivre selon votre goût.
- Le mélange terminé servez de suite ou versez-le dans un

réipient hermétique et mettez-le au congélateur.

Si vous n'avez pas de sorbetière la méthode suivante donne de bons résultats mais elle exige de la constance: versez le sirop de fenouil et citron en couche pas trop épaisse dans un réipient pouvant aller au congélateur. Recouvrez-le au contact de film alimentaire et mettez au congélateur. Il va falloir surveiller cette préparation très régulièrement (toutes les 30 mn) et à chaque fois à l'aide d'une fourchette grattez la surface, des bords vers l'intérieur. A chaque fois recouvrez au contact de film alimentaire. Quand la préparation a un peu épaissi incorporez délicatement le blanc en neige; remettez au congélateur et renouvelez l'opération 4 à 5 fois (grattage) toutes les 30 mn. Couvrez et laissez finir de prendre sans plus toucher.

Ce sorbet est une belle surprise culinaire et agrémentera avec beaucoup de fraîcheur et originalité beaucoup de vos plats d'été!

---

## **Riz au lait à la vanille, lait de coco et fruits rouges**

C'est l'été et la pleine saison des fruits rouges commence, profitons-en! Cette recette de riz au lait est extrêmement savoureuse car l'acidité des fruits vient équilibrer son côté sucré. Alors faites vous plaisir en revisitant ce dessert d'enfance hyper gourmand!

### **Ingrédients pour 4 personnes:**

- 140 g de riz rond
- 80 g de sucre semoule

- 50 cl de lait entier
- une gousse de vanille
- 10 cl de lait de coco
  
- des fruits rouges selon votre goût (fraises, framboises, fraises des bois, groseilles, mûres...)
- 25 g de chocolat blanc: il amène du croquant au dessert

### **Préparation:**

- Coupez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau prélevez les grains de vanille.
- Commencez par rincer le riz à l'eau.
- Faites chauffer le lait mélangé au lait de coco.
- Puis dans un grand bol mélangez le riz, le lait chaud et les grains de vanille. Versez dans une casserole et cuire environ 1 heure à 1 heure 15 à feux doux. Quand le riz a absorbé tout le liquide ajoutez le sucre et laissez cuire encore 5 minutes.
- Versez le riz cuit dans un grand bol . Laissez refroidir à température ambiante. Votre riz est prêt à servir.
- Pendant le temps de refroidissement du riz nettoyez vos fruits et l'aide d'un couteau coupez le chocolat en petits morceaux.

### **Dressage:**

- Dans de jolis bols déposez deux belles cuillerées de riz. Puis disposez par dessus les petits morceaux de chocolat blanc et les fruits rouges de votre choix. Vous allez voir c'est délicieux!

### **Idées:**

Vous pouvez remplacer le chocolat blanc en ajoutant soit de très bons cornflakes ou une jolie chips de riz sucrée ( pour la recette cliquer **ici**). Vous pouvez également remplacer les fruits rouges par de la mangue et de l'ananas avec un zeste de

citron vert, le lait de coco par une petite sauce au chocolat fondu avec un peu de crème...

Une fois de plus faites marcher votre imagination!

---

# Tarte à la rhubarbe et cardamome

C'est la saison de la rhubarbe, il faut en profiter pour réaliser une délicieuse tarte. Mais je trouve que la plupart du temps ces tartes manquent de panache visuel. C'est pourquoi je vous en propose aujourd'hui une version revisitée pour lui amener une certaine élégance! Je parfume cette tarte à la cardamome car cette épice amène une délicate fraîcheur à la tarte en allégeant son côté sucré.

## Ingrédients pour une tarte pour 6 personnes

- une pâte feuilletée de 250 g (commandez en chez votre pâtissier ou encore mieux, faites la vous même: pour connaître tous les secrets de sa réussite cliquez [ici](#))

Et la petite astuce:

- du mycryo: c'est une poudre 100 % à base de beurre de cacao. Saupoudrée sur vos fonds de tarte juste sortis du four, elle formera une fine barrière étanche qui protégera la pâte de l'humidité des fruits. La tarte restera bien croquante. Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#).

Pour la garniture

- 500 g de rhubarbe
- 200 g de sucre muscovado. C'est un sucre brun complet et non raffiné. Il a une forte teneur en mélasse ce qui lui donne un goût particulier. Vous en trouverez dans les épiceries bio.
- une cuillerée à café de cardamome en poudre
- 100 g de crème fraîche liquide
- 45 g de poudre d'amande
- un œuf
- 20 g de sucre

Pour les bandes décoratives en rhubarbe

- 3 belles branches de rhubarbe, les plus droites possible
- quelques gouttes de colorant alimentaire rouge
- 250 ml de sirop de sucre de canne

Pour la meringue:

- 35 g de blancs d'œuf
- 35 g de sucre semoule
- 35 de sucre glace

**Matériel spécifique:**

- un petit chalumeau de cuisine (facultatif)
- des billes en céramique ou des légumes secs (par exemple des haricots blancs secs)
- une poche à douille et la douille de votre choix
- un épluche légume large

## Préparation

Commencez par la préparation de la rhubarbe.

- Épluchez les tiges de rhubarbe et coupez-les en tronçons d'un centimètre. N'oubliez pas de **réservez trois belles tiges**, les plus droites possible!
- Versez les morceaux de rhubarbe avec le sucre muscovado

et la cardamome dans une casserole et cuire à feu moyen pendant 15 mn. N'ajoutez surtout pas de liquide car la rhubarbe rend naturellement de l'eau en cours de cuisson.

- Égouttez la rhubarbe et réservez le jus dans un bol et les morceaux dans un autre récipient.
- Taillez les tiges de rhubarbe que vous avez réservées en lanières.
- Faites chauffer le sirop. Attention: utilisez une casserole de petit diamètre car il faut que les lamelles soient recouvertes de sirop. Si vous prenez une grande casserole la hauteur du sirop ne sera pas suffisante... A ébullition **ôtez la casserole du feu** et plongez-y la **moitié** des lamelles de rhubarbe. Laissez infuser trois minutes et ôtez délicatement les lanières du sirop pour les allonger sur une assiette en les lissant bien à plat (attention, elles sont fragiles). Remettez le sirop sur le feu en y ajoutant quelques gouttes de colorant rouge. Amenez à ébullition et procédez de la même manière que précédemment avec les reste des lanières. Vous aurez ainsi des lanières claires et des lanières rosées.
- Faites réduire le jus de cuisson de la rhubarbe des 2/3. Il doit être un peu sirupeux. Réservez.

### La pré-cuisson de la pâte feuilletée

- Abaissez la pâte et disposez la dans un moule anti adhésif. Piquez-la à l'aide d'une fourchette.
- Recouvrez-la d'une feuille de papier cuisson et versez vos billes de céramiques dessus (ou des légumes secs). Remettez le tout au frais pendant 30 mn. Puis enfournez à 200° pendant 20 mn.

- A la sortie du four ôtez les billes et le papier (attention c'est chaud) et saupoudrez régulièrement de mycryo toute la surface de la tarte. Cette opération doit se faire quand le fond de tarte est **bien chaud** pour faciliter la fonte de la poudre de mycryo.



Préparation de la garniture (effectuez cette opération pendant la précuisson de la tarte)

- Mélangez bien tous les ingrédients suivant (100 g de crème fraîche liquide, 45 g de poudre d'amande, un œuf entier, 20 g de sucre).
- Versez la préparation dans la tarte précuite.
- Saupoudrez par dessus les morceaux de rhubarbe égouttés.
- Alternez les bandes sur la tarte de manière harmonieuse. Enfournez de nouveau pendant 20 mn mais à 180° cette fois-ci.
- La tarte est presque terminée: il ne reste plus qu'à la décorer avec la meringue. Attendez que la tarte ait refroidi pour la déposer sur un joli plat de service.

La meringue et finitions

- Montez les blancs au fouet à faible vitesse. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu et commencé à blanchir. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais

avoir la texture d'une mousse à raser.

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.
- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie.
- Sortez la tarte du frigo. Décorez le dessus de la tarte avec la meringue.
- Caramélisez légèrement le dessus avec un petit chalumeau ou passez la tarte sous le grill quelques secondes.

Votre tarte est terminée... Proposez le jus de cuisson de la rhubarbe que vous avez fait réduire en accompagnement comme petite sauce. C'est un pur bonheur!

---

## Tarte à l'ananas caramélisée

Et une tarte bien sympathique pour le weekend. Si vous aimez l'ananas c'est un pur régal! C'est une recette originale du chef pâtissier Philippe Andrieu (« Les douceurs de Louise » à Bordeaux). Vous aurez à préparer: une pâte sablée, une crème pâtissière, une crème coco et à rôtir l'ananas dans un sirop au caramel. La recette peut vous paraître longue mais c'est parce que je vous explique tout pas à pas pour éviter tous les petits pièges!

### Pour la pâte (à réaliser la veille)

- 200 g de farine tamisée
- 120 g de beurre **mou**
- 75 g de sucre glace

- 25 g de poudre d'amande
- une pincée de poudre de vanille
- 5 g de sel
- un œuf

#### Pour l'ananas rôti

- 2 ananas
- 40 g d'eau pour le caramel
- 125 g de sucre semoule pour le caramel
- 200 g d'eau pour décuire le caramel
- 10 g de rhum pour décuire le caramel
- 25 g de banane
- 25 g de jus de fruits de la passion (environ 4 ou 5 fruits)
- les grains d'une gousse de vanille

#### Pour la crème pâtissière

- 200 g de lait
- les grains d'une gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre semoule
- 15 g d'amidon de maïs
- 10 g de beurre
- 15 g de rhum brun

#### Pour la crème coco

- 125 g de crème liquide entière **bien froide** (éventuellement battez-la dans un récipient en inox que vous aurez préalablement mis au froid 10 mn: cela permet à la crème de mieux monter)
- 50 g de beurre **mou**
- 60 g de sucre glace
- 60 g de noix de coco râpée
- 6 g d'amidon de maïs
- 6 g de rhum brun
- un œuf

## Pour le nappage

- 30 g de confiture de coing et une cuillerée à café d'eau

## Matériel :

- un cercle à tarte de 5 cm de haut et 20 à 22 cm de diamètre; vous pouvez aussi la réaliser dans un moule à tarte mais elle sera plus nette dans un cercle.
- billes en céramique ou légumes secs pour la cuisson de la pâte

## Préparation :

Commencez par la pâte: je n'utilise pas de robot car la réalisation est très facile et rapide à la main. Il est préférable de **la réaliser la veille** pour qu'elle repose bien au frais. Le sablage est ainsi bien meilleur à mon goût.

- Crèmez le beurre qui doit être **mou** (mais surtout pas fondu!): pour cela mélangez vivement le beurre et le sucre au fouet. Si votre beurre est trop dur vous aurez du mal à mélanger le tout et le mélange s'accrochera dans les branches du fouet! La texture obtenue doit être crémeuse.
- Ajoutez la poudre d'amande, le sel et la poudre de vanille. Mélangez.
- Battez l'œuf rapidement dans un récipient de manière à déjà mélanger le blanc et le jaune.
- Ajoutez alors l'œuf battu au mélange ainsi que la farine tamisée.

- Mélangez sans trop la travailler: la pâte va se décoller de la paroi du bol.
- Filmez la pâte dans du film alimentaire en lui donnant déjà grossièrement la forme de votre moule. Réservez au frais jusqu'au lendemain.

## **Le jour même**

### L'ananas rôti

- Ouvrez les fruits de la passion en deux pour en prélever la pulpe. Passez-la au travers d'une passette pour en extraire les graines et récupérer le plus possible de pulpe en frottant avec le dos d'une petite cuillère.
- 
- Épluchez et coupez 25 g de banane en rondelles. Écrasez-les avec la pulpe de fruits de la passion; au besoin chauffez un peu le mélange au micro onde quelques seconde pour faciliter l'opération. Vous obtenez une

purée de fruits.

- Versez les 40 g d'eau et 125 g de sucre dans une casserole et faites un caramel. En attendant que le caramel soit doré, mélangez le rhum, les 200 g d'eau, la purée de fruit et faites chauffer le mélange au micro onde. Quand le caramel est bien doré, ôtez-le du feu et versez-y le mélange précédent qui doit être chaud pour éviter de trop grosses éclaboussures; attention on se brûle facilement avec un caramel... Puis ajoutez-y les grains de vanille.

- Pelez et coupez les ananas en tranches (ôtez les cœurs avec un emporte pièce). Taillez les tranches en quatre.

- Déposez l'ananas dans un plat allant au four et recouvrez de caramel détendu. Cuisez à 170° pendant une heure et demi en arrosant et en tournant régulièrement les morceaux. Puis laissez refroidir à température ambiante dans le jus de cuisson.

### La crème pâtissière

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille grattée. Dès l'ébullition ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.

- Ajoutez l'amidon de maïs.

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien et reversez le tout dans la casserole de lait.

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Réservez-la dans un récipient et laissez la refroidir un peu (aux alentours de 32°) en la vannant de temps à autre (remuez la crème avec un fouet pour favoriser le refroidissement et éviter qu'une petite pellicule ne se forme à la surface).
- Ajoutez le beurre à la crème et bien mélanger. Puis ajoutez le rhum. Versez la crème dans un plat sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour qu'elle refroidisse plus rapidement. Filmez au contact avec du film alimentaire. Réservez au frais.

### La cuisson de la pâte

Foncer le moule ou le cercle à tarte:

- Beurrez l'intérieur du cercle et déposez-le cercle sur du papier cuisson ou un silpat. Préchauffez le four à 200 °. Sortez la pâte du frigo 15 mn avant de finir de l'abaisser.
- Farinez votre plan de travail et finissez d'abaisser la pâte. Son diamètre doit être plus grand que celui de votre cercle car vous aurez besoin de façonner les bords. La pâte est fragile: utilisez votre rouleau pour la déplacer en l'enroulant simplement autour de celui-ci et déposez la pâte sur le cercle.
- Foncez la pâte: à l'aide de votre pouce poussez bien la pâte sur le bord inférieur de la tarte tout en relevant les bords.
- Puis formez un petit bourrelet tout autour du cercle sur le bord supérieur.
- Puis utilisez le rouleau pour ôter le surplus de pâte.
- A l'aide d'une pince (à épiler...mais il existe une pince spéciale) chiquetez ce petit bourrelet.
- Filmmez la pâte avec du film étirable (pour qu'elle ne sèche pas) **et mettez au frais pour au moins une heure**: ce délai est important. Si vous enfournez juste après avoir travaillé la pâte, elle va s'effondrer à la cuisson car trop molle.
- Sortir la pâte du frigo et ôtez le film alimentaire. Précuire la pâte avec les billes en céramique: pour cela posez une feuille de papier cuisson sur la pâte et versez les billes en céramique (ou des légumes secs) dessus. Veillez à bien les répartir en particulier sur les bords.
- Enfournez pour 20 à 25 mn (la pâte doit être blonde). A la sortie du four ôtez le papier cuisson et les billes. Laissez refroidir. Il ne reste plus qu'à réaliser la



- Puis incorporez délicatement à ce mélange la crème fouettée.
- A l'aide d'une poche à douille garnissez aussitôt le fond de la tarte à mi hauteur avec cette crème coco et enfournez encore 15 à 20 mn à 170° (la crème doit être légèrement dorée). Retirez du four, **laissez refroidir**.

- Ôtez délicatement le cercle. Toujours à l'aide d'une poche à douille (c'est plus facile et plus régulier), garnissez le dessus de la tarte **refroidie** de crème pâtissière.
- Puis disposez les morceaux d'ananas en cercle en commençant par l'extérieur. Je fais toujours un pré essai à l'aide du cercle: cela me permet de voir comment s'agencent les morceaux et de voir de combien j'en ai besoin...

- Faites chauffer la confiture de coing et la cuillerée à café d'eau. Dès que le mélange est liquide, ôtez-le du feu. A l'aide d'un petit pinceau, nappez l'ananas de ce mélange.
- Terminez en saupoudrant un peu de noix de coco sur l'ensemble.
- Il reste une dernière opération délicate: transposer votre tarte sur un plat de service... Aidez vous de grandes spatules ou mieux si vous avez une grande spatule pour cuire les pizzas au four utilisez-la: c'est l'instrument parfait pour transporter n'importe quel gâteau d'un plat à l'autre sans casse!

Et maintenant on se pose: une bonne tasse de thé et une part de tarte bien méritée! Pour les grands gourmands servez-la avec un peu de chantilly.



---

## La Forêt Noire

Après avoir testé plusieurs recettes de « Forêt Noire » je viens de découvrir celle que Christophe Felder nous propose dans l'excellent magazine « Fou de pâtisserie » que je

recommande d'ailleurs à tous les passionnés !

C'est la meilleure que j'ai réalisée donc je vous en livre aujourd'hui les secrets.

Pour la confection d'une forêt noire il vous faut réaliser:

- une génoise au chocolat
- un crémeux au chocolat
- une crème pâtissière qui servira de base à la réalisation de la crème forêt noire
- de la crème chantilly
- des griottes macérées: je leur préfère des cerises amarena qui sont une variété de cerises italiennes au sirop dont la saveur est bien tonique (région de Bologne et Modène) . **Attention:** comme le signale Mistinguette dans les commentaires en bas de la recette le choix des cerises est très important: ce sont elles qui amènent le peps du gâteau donc ne lésinez pas sur leur qualité (pas de cerises en conserve bas de gamme)! ce serait dommage de s'investir en temps et travail et qu'à la dégustation la gourmandise ne soit pas au rendez-vous...
- un sirop au kirsch: je n'aime pas le kirsch donc je vous propose une alternative avec le sirop de griotte et du sirop de sucre de canne
- pour la décoration des copeaux de chocolat et des cerises amarena égouttées

## Ingrédients

Pour la génoise au chocolat

- 130 g de farine tamisée
- 35 g de cacao en poudre amer
- 20 g de maïzena
- 6 œufs
- 170 g de sucre semoule

Pour le crémeux au chocolat

- 125 g de crème liquide entière
- 125 g de lait
- 2 jaune d'œufs
- 25 g de sucre semoule
- 120 g de chocolat de couverture coupé en petits morceaux ou en pistoles ( il fondra mieux s'il est coupé en petits morceaux...). Le chef Felder utilise du chocolat Caraïbes à 66%.

Pour la crème pâtissière qui servira de base à la crème forêt noire

- 25 cl de lait entier
- une gousse de vanille
- 25 g de maïzena
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de jaune d'œufs
- 10 g de beurre

Pour la crème forêt noire

- 100 g de crème pâtissière
- 1 feuille de gélatine
- 300 g de crème fouettée
- le chef y ajoute 5 g de kirsch que je n'ai pas mis dans ma réalisation

Pour la chantilly

- 25 cl de crème liquide entière
- 50 g de sucre semoule
- une cuillerée à café de vanille liquide
- le chef y ajoute 5 g de kirsch que je n'ai pas mis dans ma réalisation

Pour les griottes

- un pot de 200 g cerises amarena (le chef fait macérer 200 g de griottes surgelées ou fraîches ou en bocaux avec 60 g de sucre semoule, 25 g de kirsch et 5 g

d'amaretto)

- 10 cl de sirop de sucre de canne
- Pour la décoration: des copeaux de chocolat ou des petites billes meringuées et chocolatées.

## Matériel

- un cercle de 22 cm de diamètre et 6 cm de hauteur qui servira à la fois pour cuire la génoise puis pour monter le gâteau
- une poche à douille à saint honoré
- un ruban de rhodoïd de la même hauteur que votre cercle

## Préparation

### Commencez par la génoise au chocolat

- Préchauffez le four à 200°.
- Tamisez la farine, le cacao et la maïzena dans un grand bol.
- Cassez les œufs dans un autre récipient, ajoutez le sucre et fouettez l'ensemble. Posez le récipient au bain marie et fouettez encore pendant 3 minutes. Puis **hors du feu**, continuez à fouetter jusqu'à obtention d'une mousse très claire. Si vous avez un batteur électrique n'hésitez pas à l'utiliser.
- Ajoutez délicatement le mélange tamisé de farine, cacao et maïzena à la maryse sans faire retomber la préparation.
- Beurrez très généreusement l'intérieur du cercle. Versez la pâte dans le cercle posé sur une surface antiadhésive.
- Cuire au four 10 mn à 200° puis baissez la température à 180° et poursuivez la cuisson pendant 20 mn. A la sortie du four ôtez le cercle. La génoise est cuite quand en piquant un petit couteau en son centre il ressort

propre.

- A l'aide d'une grande spatule décollez la génoise de son support et placez la sur une grille. Attendez son complet refroidissement à température ambiante.

Puis préparez la crème pâtissière. En effet il faut qu'elle refroidisse complètement pour l'intégrer dans la crème forêt noire. Pendant qu'elle refroidit au frigo vous aurez le temps de préparer le crémeux chocolat.

- Mettez le lait à bouillir avec une gousse de vanille ouverte et grattée.
- Mélangez la maïzena et le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs et faites blanchir le mélange.
- Versez un tiers du lait bouillant et mélangez à nouveau.
- Remettez le tout dans la casserole de lait et remettez sur le feu. Cuire à ébullition environ une minute toujours en mélangeant et hors du feu ajoutez le beurre. Bien mélanger.
- Versez le tout dans un grand plat et filmez au contact. Mettez au frigo jusqu'à complet refroidissement: vous avez tout intérêt à étaler la crème dans un grand plat car elle aura moins d'épaisseur et refroidira ainsi beaucoup plus vite...

Passons au crémeux au chocolat

- Faites bouillir la crème et le lait.
- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



v

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que

vous avez fait.



- Versez la préparation sur le chocolat et attendez deux minutes. Puis remuez doucement de manière à ne pas intégrer d'air à la préparation. Réservez au frais.

#### La crème forêt noire

- Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- Battez les 300 g de crème en crème fouettée.
- Essorez la gélatine et mettez la dans un petit récipient. Chauffez la gélatine 10 secondes au micro-ondes pour la liquéfier.
- Sortez la crème pâtissière du frigo et lissez-la (remélangez-la avec une fourchette ou un fouet pour la lisser). Incorporez la gélatine fondue à la crème pâtissière et mélangez bien pour la répartir uniformément. Ajoutez alors la crème fouettée au mélange.
- Mettez le tout dans une poche à douille. Réservez au frais.

#### Préparez la chantilly

- Versez la crème dans un récipient bien froid. Ajoutez l'extrait de vanille et battez le tout en chantilly. Lorsqu'elle commence à monter ajoutez le sucre et

éventuellement le kirsch. La crème doit avoir une bonne tenue mais ne doit pas être granuleuse. Réservez au frais.

### Préparez les derniers éléments: le sirop et les griottes.

- Égouttez les cerises.
- Mélangez le jus de trempage des cerises avec 15 cl de sirop de sucre de canne. Chauffez légèrement le sirop avant de vous en servir pour puncher la génoise lors du montage de gâteau.

### Montage du gâteau

- Découpez le dessus de la génoise à l'aide d'un grand couteau: pour cela la génoise doit être **complètement refroidie!** Ne coupez pas d'un côté à l'autre mais commencez par coupez le bord tout autour du gâteau en un mouvement circulaire puis tranchez le milieu toujours en tournant autour du gâteau. Ôtez le dessus qui ne servira pas au montage. Vous avez maintenant un gâteau bien régulier su le dessus.
- Coupez maintenant la génoise en deux parts égales avec la même technique: commencez par trancher les bords avec un mouvement circulaire puis finissez par le centre. Pour obtenir deux morceaux bien égaux mettez un ou deux doigts sous le manche du couteau et prenez appui sur ces deux doigts sur le plan de travail: la hauteur de coupe sera ainsi toujours la même tout au long de la découpe.

Vous avez maintenant tous les éléments pour monter la forêt noire: les deux disques de génoise au chocolat, le crémeux chocolat, la crème forêt noire, la chantilly, les cerises et le sirop que vous avez légèrement chauffé.

- Chemisez le cercle (le même que celui que vous avez utilisé pour la cuisson de la génoise) d'un morceau de rhodoïd de la même hauteur.

- Déposez un premier cercle de génoise et punchez le avec le sirop.
- Versez et étalez le crémeux au chocolat (environ 7 mm d'épaisseur).
- Posez dessus la deuxième génoise. Puis punchez la deuxième génoise.
- A l'aide de la poche à douille dressez une couche de crème forêt noire. Puis disposez les cerises amarena (réservez-en trois pour le décor).
- Terminez avec le restant de la crème forêt noire.
- Placez le gâteau 1 heure au congélateur afin de la faire prendre. Sortez-le et ôtez le cercle et la pellicule de rhodoïd.
- Quelques minutes avant de servir masquez le gâteau de chantilly à l'aide d'une spatule.
- Puis décorez le gâteau: mettez la chantilly dans une poche à douille (douille saint honoré) et commencez par faire tout autour sur le dessus du gâteau des petites vagues de chantilly. Saupoudrez le centre de copeaux de chocolat (attention à ne pas en mettre sur les vagues de chantilly). Faire trois points de chantilly au milieu et y déposer trois cerises que vous avez réservées. Puis masquez les côtés du gâteau avec des copeaux de chocolat ou les billes de meringues chocolatées. C'est fini! Vous allez pouvoir vous régaler! Je réserve toujours un peu de sirop restant dans un saucier afin de le rajouter à la dégustation pour les grands gourmands...