

Alaska Bomb (Epreuve de Mercotte, Le meilleur Pâtissier)

Cette semaine dans l'émission « Le meilleur pâtissier » Cyril Lignac et Mercotte nous font voyager dans l'univers de la meringue. Mercotte a d'ailleurs choisi un dessert glacé et meringué pour son épreuve tant redoutée par les candidats: c'est L'Alaska Bomb qui est un dessert constitué d'une base de biscuit cuillère garni de deux crèmes glacées différentes et recouvertes de meringue et ressemble fort à l'omelette Norvégienne. Comme cette dernière, on flambe également l'Alaska Bomb. Le choix des saveurs des crèmes glacées qui la constituent est vraiment un libre choix, mais généralement une des deux est toujours à la vanille et noix de pécan. Mercotte a choisi un sorbet framboise pour la seconde mais il faut posséder un très bon mixeur (type Thermomix) pour la réaliser correctement. En plus ce n'est plus la saison des framboises. Je lui préfère donc une crème glacée au chocolat et cerises amarena. C'est la recette que je vous propose aujourd'hui mais si vous préférez le sorbet framboise à la place de la glace chocolat cerise, ses ingrédients et sa réalisation sont expliqués en fin de recette.

Il va falloir préparer:

- une glace vanille aux noix de pécan
- une glace au chocolat
- un biscuit cuillère
- une meringue

Vous pouvez également utiliser une bonne glace du commerce mais c'est meilleur avec des glaces maison. De plus je n'aime pas trop le concept de ramollir donc de décongeler en partie des glaces pour leur donner une forme différente ou/et de leur

incorporer un ingrédient puis de les recongeler...



Alaska Bomb

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



Le grimoire de Mercotte

Ingrédients

Pour le biscuit cuillère

- 65 g de farine
- 10 g de féculé de pomme de terre
- 40 g de jaune d'œuf
- 65 g de blanc d'œuf
- 40 g sucre glace

Pour la glace vanille

- 250 ml de lait entier
- 70 g de sucre
- 90 g de jaune d'œuf
- 2 gousses de vanille

Pour les noix de Pécan (qui entrent dans la composition de la glace à la vanille)

- 60 g de noix de pécan

- une pincée de sel
- 5 à 10 cl de sirop d'érable

Pour la glace chocolat et cerise

- 500 ml de lait entier
- 140 g de sucre
- 180 g de jaune d'œuf
- 130 g de chocolat en petits morceaux pour faciliter sa fonte
- 100 g de cerises amarena (la cerise amarena est une petite griotte brune produite dans les régions de Bologne et Modène et conservée dans du sirop)

Pour la meringue

- 90 g de blanc d'œuf
- 90 g de sucre semoule
- 90 g de sucre glace

Pour le flambage

- 15 cl de vodka

Matériel

- une sorbetière
- deux culs de poule



Cul de poule

Préparation

Pour le biscuit cuillère

- Tamisez la farine et la fécule.



Tamisez la farine et la fécule

- Montez les blancs au fouet et dès qu'ils commencent à mousser ajoutez le sucre glace en 2 fois. Ils doivent avoir la consistance d'une mousse à raser.



Montez les blancs en neige au fouet

- Ajoutez les jaunes et continuez à battre quelques secondes pour bien les incorporer.



Ajoutez les jaunes d'œufs

- Versez la farine et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse.



Versez la farine et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse

- Mettez le mélange dans une poche à douille et pochez le biscuit aux dimensions de la base de votre cul de poule sur une feuille de papier cuisson.



Pochez le biscuit au dimension de la base de votre cul de poule

- Poudrez le biscuit de sucre glace. Enfournez à 200° pendant 10 à 15 min.



Poudrez le biscuit de sucre glace. Enfourner à 200° pendant 10 à 15 min



Biscuit cuillère après cuisson

Pour la glace vanille aux noix de pécan

Commencez par caraméliser les noix de pécan.

- Préchauffez votre four à 120°.
- Dans un bol mélangez les noix, le sirop d'érable et la pincée de sel.



bien mélanger

- Déposez le mélange sur une toile ou papier anti-adhésif et enfournez environ 20 à 30 mn à 120° (suivant les fours... surveillez la cuisson).



déposer sur une toile anti-adhésive

- Laissez refroidir : les noix doivent être alors très croustillantes, enrobées de caramel craquant. Coupez-les grossièrement et réservez.



Coupez les noix de cajou grossièrement

- Mettez les grains de la gousse de vanille, la gousse et le lait dans une casserole sur feu doux. Dès l'ébullition, arrêtez le feu. Filmez et laissez infuser la vanille.



Filmez et laissez infuser

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



- Battez les jaunes d'œuf et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



Battre les jaunes d'œufs avec le sucre.



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Versez progressivement le lait chaud mais pas

bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



- Versez le mélange dans une casserole et faites 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.





- Retirez les gousses de vanille et laissez refroidir complètement. Puis turbiner dans votre sorbetière.



Versez la crème dans la turbine

- Tapissez un cul de poule d'une capacité d'environ 2 litres avec un film alimentaire.



Tapissez un cul de poule d'une capacité d'environ 2 litres avec un film

alimentaire

- Mélangez la crème glacée à la vanille avec les noix de pécan caramélisées.



Mélangez la crème glacée à la vanille avec les noix de pécan caramélisées

- Répartissez la glace à la vanille dans le fond du cul de poule. Faites remonter la glace sur les côtés avec une spatule et filmez au contact.



Répartir la glace à la vanille dans le fond du cul de poule



Recouvrez de film
alimentaire

- Disposez un autre cul de poule par dessus et mettre au congélateur au moins deux heures avant d'enlever le film alimentaire du dessus et d'y verser la glace chocolat.

Pour la glace chocolat

Procédez de la même manière que précédemment pour la glace vanille (réalisez une crème anglaise sans gousse vanille) mais ajoutez les morceaux de chocolat en fin de cuisson, hors feu:

- Fouettez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange épaississe et blanchisse.
- Chauffez le lait. Puis ajoutez-le en fouettant aux œufs blanchis.
- Cuisez à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à un léger épaississement.
- Retirez du feu et **ajoutez le chocolat en petits morceaux**. Mélangez bien jusqu'à ce que ce soit homogène..
- Laissez refroidir complètement.
- Puis turbinez.
- Égouttez les cerises. Gardez le sirop qui est délicieux: vous pouvez même le servir en complément avec la glace.



Égouttez les cerises

- Coupez les cerises en morceaux.



Coupez les cerises en morceaux

- Le turbinage terminé **ajoutez les cerises égouttées.**



Le turbinage terminé ajoutez les cerises égouttées

- Sortez la glace vanille du congélateur . N'oubliez pas d'enlever le film alimentaire! Puis versez la glace au chocolat dans le cul de poule contenant la glace à la vanille.



Puis versez la glace au chocolat dans le cul de poule contenant la glace à la vanille

- Recouvrez le tout avec le biscuit cuillère.



Recouvrez le tout avec le biscuit cuillère

- Rabattez le film alimentaire sur l'ensemble et remettez au frais.



Rabattez le film alimentaire sur l'ensemble

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. Attention : au final les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser.



Montez les blancs au fouet

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.



Ajoutez ensuite délicatement
le sucre glace tamisé

- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie.



Remplissez votre poche à
douille avec la meringue

- Démoulez la bombe et renversez-la sur un support.
Retirez le film alimentaire.



Démoulez la bombe et

renversez-la sur un support

- Pochez quelques bandes de meringue sur le pourtour de la glace démoulée.



Pochez quelques bandes de meringue sur le pourtour de la glace démoulée

- Lissez la meringue à l'aide d'une spatule.



Lissez la meringue à l'aide d'une spatule

- Puis décorez à la poche à douille avec le restant de meringue.



Puis décorez à la poche à douille avec le restant de meringue

- Si vous possédez un chalumeau de cuisine utilisez-le pour caraméliser le dessus de la meringue.



Caramélisez le dessus de la meringue

- Remettez au congélateur. Sortez l'Alaska Bomb et laissez-la à température ambiante (20°) environ 20 mn avant de la servir.
- Au moment de servir versez la vodka dans une petite casserole et chauffez doucement l'alcool. Quand le liquide est bien chaud, retirez la casserole du feu et faites flamber à l'aide d'une longue allumette. Versez alors doucement le liquide enflammé sur l'Alaska Bomb.



Alaska Bomb

Recette du sorbet framboise

- 500 g de framboises surgelées
- 80 g de sucre glace
- 1/2 jus de citron
- 1 blanc d'œuf

Il suffit de tout mettre dans le blender et de mixer en rabattant régulièrement les côtés avec une spatule (mixeur arrêté bien sûr!). Si votre bol blender n'est pas assez puissant vous allez faire de la soupe... D'où l'utilité d'un très bon blender. Pour l'avoir déjà testé cela marche très bien avec un Thermomix mais je l'ai loupé chez une amie qui avait un blender standard.

Un peu d'histoire...

Selon certains historiens, Thomas Jefferson (1743-1826), troisième président des États-Unis de 1801 à 1809, a été l'un

des premiers à servir une crème glacée lors d'un banquet à la Maison Blanche. Il aurait servi de la crème glacée enfermée dans une pâtisserie chaude lors un dîner. Il est probable que ce fut un plat similaire à l'Alaska Bomb.

L'omelette surprise, qui est pratiquement identique à l'Alaska Bomb, semble avoir été inventée par un physicien américain nommé Benjamin Thompson Rumford (1753-1814). Il étudie en outre la résistance des blancs d'œuf battus à la chaleur, qui repose sur le principe que le blanc d'œuf battu est un mauvais conducteur de chaleur. et crée un dessert qu'il appelle «Surprise Omelette».

A partir de 1850 la technique de recouvrir des gâteaux ou des glaces avec de la meringue puis de cuire le tout jusqu'à ce que la meringue soit délicatement dorée devient très populaire.

Mais c'est Charles Ranhofer (1836-1899), chef français au célèbre restaurant Delmonico à New York qui crée un nouveau gâteau pour célébrer l'achat de l'Alaska par les Russes le 18 octobre 1867. Il le nomme l'Alaska.

En 1895 c'est Jean Giroix, chef français à l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo, qui rend le plat populaire en Europe. Il l'appelle l'Omelette Norvégienne. Un an plus tard apparaît pour la première fois le nom Alaska Bomb (ou Baked Alaska) dans le « Fannie Farmer original Cookbook » de Fannie Farmer.



Alaska Bomb