



Pain de Gênes, mousse Ivoire et fruits rouges



La veille : faire la mousse Ivoire

110g de lait entier + 2 feuilles de gélatine ramollies et essorées, 1 étoile de badiane, les graines d'une gousse de vanille, 150g de couverture Ivoire, 150g de crème montée mousseuse, le zeste râpé d'un citron vert.

Faire infuser la badiane et la vanille dans le lait, porter à ébullition, y dissoudre la gélatine essorée, passer au chinois. Le verser en 3 fois sur la couverture fondue au bain marie en réalisant une émulsion pour obtenir un mélange élastique et brillant. Incorporer à la maryse la crème montée mousseuse et le zeste de citron. Chemiser de papier film un moule carré de 18cm, y verser le mélange, réfrigérer pour qu'il durcisse.

Le pain de Gênes : Pour un carré à pâtisserie de 22cm soit un gâteau pour 8 personnes. Meilleur s'il a reposé une journée pour que les goûts se développent.

160g de bonne pâte d'amandes 50% de fruits, [très important, pour avoir essayé avec une pâte d'amandes classique, je peux vous dire qu'on sent vraiment la différence] 3 oeufs, 50g de beurre chaud, 30g de farine tamisée avec 2g de levure chimique. Fruits rouges selon l'approvisionnement, framboise, griottes, myrtilles, surgelées hors saison sans décongélation préalable.

Ramollir si nécessaire la pâte d'amandes au micro-ondes 15secondes. La mettre dans le bol du robot et ajouter les oeufs entiers un à un en battant à la feuille 2mn entre chaque oeuf. Remplacer la feuille par le fouet et battre le mélange 10 mn environ pour lui donner l'aspect d'une mayonnaise. Quand le beurre est tiédi à 45° lui incorporer un peu du mélange, puis mélanger délicatement avec une maryse à l'appareil. Ajouter ensuite de la même manière la farine et la levure. Verser ensuite l'appareil dans le carré à pâtisserie posé sur une feuille de silpat ou dans un moule beurré et fariné et le cuire 18mn à 20mn à 175° chaleur tournante, selon le four.

Démouler la mousse à l'aide d'un chalumeau ou d'un sèche cheveux, décorer avec les fruits !