



CROUSTI CHOCO PASSION DE MERCOTTE



La garniture passion [à faire éventuellement la veille]

170g de lait, 2 jaunes d'œufs, 60g de sucre, 15g de maïzena, 80g de beurre, 1 feuille $\frac{1}{2}$ de gélatine, 50g de pulpe de fruit de la passion.

Ramollir la gélatine à l'eau froide.

Porter à ébullition ensemble et en remuant, le lait, les jaunes, le sucre et la maïzena. Laisser légèrement épaissir. Incorporer la gélatine essorée et la pulpe de fruits. Mélanger. A l'aide d'un mixer plongeant incliné pour éviter l'apport d'air, ajouter le beurre en dés quand l'appareil est à 35/40°. Bien lisser, refroidir.

2 : Le biscuit chocolat

125g de couverture Guanara ou Caraïbes, 2 œufs entiers + 1 jaune, 2 blancs d'œuf, 3gr de fécule. Beurrer et fariner 2 carrés à entremet de 17cm de côté, ou 2 moules carrés de même taille. Fondre au bain-marie le chocolat, y ajouter hors du feu en remuant vivement les 2 œufs et le jaune, puis la fécule. Monter les blancs en neige à consistance bec d'oiseau, les incorporer délicatement à l'appareil chocolat + œufs. Répartir le mélange sur une épaisseur de 2 mm dans les 2 moules et cuire 9mn à 150°. Démouler à la sortie du four, un carré sur une grille, l'autre sur une semelle en carton de même dimension. Ce sera la base du gâteau. Réserver.

3 : le sirop d'imbibage passion

50 gr de pulpe de fruits de la passion surgelée, 1/8l d'eau, 20g de sirop à 30°B [petit rappel : un sirop à 30°B s'obtient avec 1k350 de sucre pour 1 litre d'eau] et 1/3 feuille de gélatine pour stabiliser. Tiédir la pulpe avec l'eau et le sirop, puis ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée, bien mélanger et réserver. Laisser refroidir. Il ne sera peut être pas nécessaire d'utiliser tout le sirop, l'imbibage doit être léger.

4 : Le croustillant praliné

80g de gavottes brisées, 60g de couverture lactée Jivara, 100g de pâte pralinée.

Fondre au bain-marie la couverture, ajouter le praliné puis les gavottes. Mélanger délicatement. Puncer **légèrement** avec le sirop d'imbibage la base de biscuit chocolat, pour lui donner un peu de moelleux, puis étaler régulièrement dessus le mélange croustillant praliné. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

5 : Le dressage

Sirop d'imbibage, cacao amer, sucre glace, feuilles de chocolat décor [facultatif]

Sortir le gâteau du réfrigérateur, le recouvrir d'une couche régulière de crème passion. Puncer légèrement le 2eme biscuit au chocolat réservé et le poser retourné sur la couche de crème. Poudrer de cacao, poser un pochoir poudrer de sucre glace et décorer éventuellement avec quelques fines feuilles de chocolat.

Déguster à T° ambiante.

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : mercotte@free.fr

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

