



LES RISSOLES AUX PRUNEAUX DE NOEMIE HONIAT



La dorure : 100g d'œufs, 25g de jaunes d'œufs.

Mélanger les œufs et les jaunes et réserver au frais pour dorer la pâte à rissole avant cuisson.

La pâte à rissole : 300g de farine T55, 150g de beurre doux, 40g de jaunes d'œufs, 60g de sucre semoule, 1g de sel fin, 20g d'eau, 1 gousse de vanille.

1/ Couper la gousse en deux, récupérer les graines au couteau. Dans la cuve du batteur et à la feuille, sabler la farine, le sucre, le sel, les graines de vanille et le beurre à température ambiante. Ajouter les jaunes, l'eau pesée au gramme près et pétrir pour homogénéiser la pâte. La débarrasser sur le plan de travail à l'aide de la corne et la fraser en écrasant avec la paume de la main afin de s'assurer qu'il ne reste aucun morceaux de beurre. Etaler 3 feuilles de pâte à 3mm d'épaisseur entre 2 feuilles guitare afin de pouvoir détailler 6 rectangles de 12,5cm x 11,5cm. Mettre au frais 30 minutes.

2/ Préchauffer le four à 185°. Détailler 6 rectangles de pâte de 12,5cm de longueur sur 11,5cm de large et les replacer au réfrigérateur. Récupérer les chutes de pâte et les réétaler à 2mm d'épaisseur. Détailler 12 embouts à l'aide de l'emporte-pièce cannelé de 5 cm et détailler légèrement la base pour avoir un côté plat, qui sera posé sur l'assiette. Les poser sur un silpain, posé sur une plaque perforée et placer 5 minutes en cellule ou au congélateur. Bien graisser les tubes en cuivre de 3cm de diamètre et 12 cm de longueur et les essuyer très légèrement pour retirer l'excédent. Sortir les rectangles de pâte du réfrigérateur et les enrouler autour des tubes en prenant soin d'écraser légèrement la couture sur le plan de travail pour bien souder le tube. Les poser sur une plaque perforée recouverte d'un silpain en appuyant une nouvelle fois sur la soudure pour la faire adhérer. Les passer 5 minutes en cellule.

3/ Sortir les embouts et les tubes de pâte de la cellule, les dorer au pinceau à l'aide de la dorure. Enfourner à 185° environ 14 minutes pour les tubes et 10 minutes pour les embouts. Vérifier la coloration et sortir du four. Laisser tiédir 10 minutes.

4/ Prendre les tubes en pâte cuits et tiédis et à l'aide du couteau PCB, venir couper les bords des tubes à quelques millimètres sur tout le diamètre afin de pouvoir dégager les tubes de pâte cuits en poussant délicatement sur le tube en cuivre : faire pivoter et pousser sur les parois intérieures du tube en cuivre. Une fois démoulés, égaliser les bords des tubes de pâte avec la microplane en prenant soin de ne pas les briser. Débarrasser les embouts cannelés cuits sur une petite plaque pour la finition.

Le confit de pruneaux : 250g de pruneaux dénoyautés, 2g de verveine séchée (en sachet à thé), 25g de sucre semoule, 200g d'eau, 1 bâton de cannelle, 10g de jus de citron, le zeste d'un citron, 10g d'eau de fleur d'oranger.

1/ Dans une casserole, faire chauffer l'eau à 70°, y ajouter le sucre, le bâton de cannelle, la verveine en sachet à thé, les zestes du citron et les pruneaux. Ajouter l'eau de fleur d'oranger. Réserver 10 g de jus de citron pour la 2ème partie. Filmer la casserole et laisser infuser 30 minutes à température ambiante.

2/ Retirer le bâton de cannelle, le sachet de verveine et chinoiser les pruneaux en conservant l'eau d'infusion dans un cul de poule. Mettre les pruneaux dans un autre cul de poule, ajouter le jus de citron et mixer à l'aide du mixeur hachoir. Ajuster la texture avec l'eau d'infusion si besoin. Attention le confit doit se tenir pour pocher les boudins. A la maryse, débarrasser le confit dans une poche à douille avec une douille de 16 mm et dresser sur la plaque recouverte d'un silpat Il faut faire 6 boudins de 11 cm à l'aide du chablon. Mettre en cellule 10 minutes environ.

Le sirop à 30° : 150g d'eau, 205g de sucre semoule.

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre. Mélanger au fouet pour que le sucre soit bien dissout. Porter à ébullition, réserver dans un cul de poule, filmer et refroidir au frais.

Le fondant blanc : 300g de fondant blanc, 30g environ de sirop à 30°.

Dans une casserole chauffer à environ 37° les 300 g de fondant blanc. Ajuster la texture en ajoutant un peu de sirop à 30°. Mélanger, il doit être assez souple pour que les traits que l'on va pocher sur les rissoles s'étalent très légèrement.

Le fondant violet clair : 600g de fondant blanc, 0,2g de colorant violet intense, 0,1g de colorant rouge hydrosoluble, 0,02g de colorant bleu laque déco relief, environ 60g de sirop à 30°.

Dans une casserole, chauffer légèrement le fondant afin de pouvoir le travailler, y incorporer les colorants. Bien mélanger à l'aide de la spatule exoglass et bien corner la casserole pour s'assurer que le mélange est homogène. Chauffer aux alentours de 37° et y ajouter le sirop à 30° pour assouplir suffisamment le fondant pour pouvoir pocher le décor par la suite. On veut une texture plutôt souple mais pas liquide.

Le fondant violet foncé : 300g de fondant violet clair, 0.1g de colorant noir hydro, QS de sirop à 30°.

Prélever 300g de fondant violet clair et le mettre dans la casserole. Le faire chauffer légèrement afin de pouvoir y ajouter le colorant noir et le travailler à la maryse. Bien corner la casserole pour s'assurer que la couleur est homogène.

La crème légère : 150g de crème 35% MG, 75g de mascarpone -ou moins selon les goûts- 15g de sucre en poudre.

Monter tous les ingrédients au robot jusqu'à obtenir une texture mousseuse mais un peu ferme. Débarrasser dans la poche à douille (sans douille) et réserver au réfrigérateur jusqu'au montage.

Le montage : Pocher la crème légère sur les parois intérieures des tubes de pâte et venir finir de tapisser avec une spatule coudée. Sortir les boudins de confit pruneaux de la cellule. Poser les tubes de pâte à la verticale, et insérer au centre des tubes pré-garnis de crème. Si besoin, regarnir de crème autour du boudin de confit. Reposer le tube à l'horizontale et lisser les bords avec la spatule coudée.

Le décor des rissoles : Chauffer les fondants à 37° environ et rectifier la texture au sirop si besoin. Préparer les barres en alu sur le plan de travail. Mettre les fondants violet foncé et violet clair en poche à douille, couper finement les extrémités, et les maintenir à température en les posant sur une plaque chauffée sur un bain-marie. Décorer entièrement 1 rissole à la fois : mettre le fondant blanc dans une poche à douille et couper à quelques millimètres. Pocher des traits blancs en va-et-vient sur la rissole entourée des deux barres en alu en laissant 1cm entre chaque trait pour pocher les traits violet clair et violet foncé à la suite. Prendre la poche de fondant violet foncé et venir pocher en va et vient contre les traits blancs sur la rissole en prenant soin d'espacer régulièrement les traits de fondant pour laisser la place au violet clair. Prendre la poche de fondant violet clair et venir pocher de la même façon en se collant au trait de fondant violet foncé à gauche et blanc à droite. Remettre les poches de fondants au chaud pour les rissoles suivantes. Prendre les barres en alu pour soulever les rissoles en les maintenant de chaque côté. Les taper légèrement sur le marbre pour étaler les fondants. Retirer les barres en prenant soin de faire aller chaque main dans le sens opposé de l'autre afin de former le motif de la rissole. Débarrasser la rissole sur plaque. Racler l'excédent de fondant sur les barres à l'aide de la spatule coudée. Recommencer le process pour les 6 pièces. Finir en collant les embouts cannelés en pâte à rissole de chaque côté de la rissole, côté quadrillé du silpain.

L'ordre de réalisation : réaliser la pâte à rissole (partie 1). Réaliser l'infusion du confit de pruneau (partie 1). Réaliser le sirop à 30°. Refroidir. Réaliser la dorure. Mettre au frais. Former en tube la pâte à rissole (partie 2). Réaliser le fondant violet clair. Dorer + cuire la pâte à rissole (partie 3). Finir le confit de pruneau (partie 2). Réalisation du fondant blanc. Réalisation du fondant violet foncé. Sortir les rissoles du four. Réalisation de la crème légère. Démoulage de la pâte à rissole (partie 4). Montage des rissoles. Finitions des rissoles

@La cuisine de Mercotte 2024

<https://www.mercotte.fr/>