



LE GATEAU DINER ROMANTIQUE DE TITOUAN CLAUDET



**Le biscuit madeleine citron vert** : 20g de lait, 2 citrons verts, 35g de beurre doux, 75g d'œufs entiers, 18g de jaune d'œuf, 30g de sucre semoule, 2g de levure chimique, 45g de farine T55.

Mélanger dans une casserole, sans faire bouillir, le lait, le beurre et les zestes des citrons verts, le mélange ne doit pas être trop chaud. Blanchir au fouet dans la cuve du robot les œufs, le jaune et le sucre. Y ajouter à la maryse la farine tamisée avec la levure. Incorporer toujours à la maryse les liquides tièdes en mélangeant bien. Couler dans les 3 anneaux silicone graissés en partant du centre avec le disque de 4cm plein et un disque sur une plaque avec un silpat dans un cercle de 18cm de diamètre. Cuire à 180° chaleur tournante pendant 10 à 12 minutes. Régler le four à 90° et sortir la grille sur laquelle la meringue va reposer. Refroidir les biscuits en cellule ou au congélateur. Les anneaux doivent être bien congelés avant de les démouler. Emporte-piècer le biscuit cuit avec un cercle de 16 cm et laisser le cercle pour couler la gelée. Le placer au congélateur en attendant de faire la gelée. Démouler les anneaux délicatement sans les casser et les réserver bien à plat au congélateur.

**La nappe géante en meringue française** : 120g de blancs d'œufs, 300g de sucre glace, bombe à graisse.

Vérifier que le four est bien à 90°. Préparer la grille du four recouverte d'un silpat avec le carré inox 20x20x8cm. Graisser l'ensemble à la bombe à graisse. Dans la cuve du batteur monter à vitesse moyenne les blancs d'œufs tempérés et ajouter progressivement le sucre glace tamisé. Augmenter la vitesse du batteur. La meringue doit être assez montée pour ne pas couler à la cuisson. Sur le plan de travail légèrement humidifié poser deux feuilles de papier aluminium collées entre elles à la bombe à graisse pour obtenir une surface de minimum 40x40cm. Graisser toute la surface à la bombe et essuyer l'excédent avec un papier absorbant, bien lisser la surface pour ne pas avoir de

plis. Etaler finement à 5 mm environ. Lisser la meringue avec une spatule coudée puis couper un carré de 40cm x 40cm à l'aide du cutter. Attention si elle est trop fine elle va casser au démoulage, si elle est trop épaisse, elle ne séchera pas suffisamment. Déplacer très délicatement sans abimer la meringue, sur le carré inox de 20cm carré. Vérifier qu'elle est centrée et que l'on pourra la sortir du four une fois cuite sans la casser. Les côtés doivent tomber de biais vers l'extérieur, si l'angle est trop droit, on ne pourra pas la démouler à la sortie du four. Enfournier minimum 1h15 à 90°. Sortir du four et laisser refroidir avant de démouler délicatement. Retirer le papier aluminium délicatement sans casser la meringue. Réserver dans le four éteint, attention c'est très fragile.

**La gelée de framboises** : 350g de framboises fraîches, 35g de sucre semoule, 4g de pectine 325NH95, 20g de jus de citron vert non utilisé pour le biscuit.

Mixer les framboises. Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la purée de framboises obtenue dans une casserole, quand la température est aux environs de 30/40° ajouter en pluie le mélange sucre/pectine, mélanger au fouet, porter à ébullition sans cesser de mélanger. Faire bouillir 30 secondes, hors du feu ajouter le jus de citron vert. Refroidir au réfrigérateur ou quelques minutes en cellule sans qu'elle ne fige. Mettre en poche.

**L'insert** : couler 1cm de gelée de framboise sur le biscuit madeleine, remettre en cellule. Pour démouler, passer un coup de chalumeau sur les parois du cercle.

**La mousse yaourt** : 50g de crème fleurette 35%MG, 6g de gélatine en poudre 200 bloom et 42g d'eau, 50g de sucre semoule, 300g de yaourt grec, 200g de crème fleurette 35%. Mélanger la gélatine et l'eau pour obtenir la masse gélatine. Chauffer la première pesée de crème avec le sucre jusqu'à ébullition. Hors du feu ajouter la masse gélatine en mélangeant bien pour la faire fondre. Faire refroidir à 30°. Chemiser d'un rhodoïd le cercle de 18cm et le poser sur une plaque avec silpat. Réserver au congélateur. Monter mousseuse la deuxième pesée de crème. Mélanger la crème sucrée refroidie à 30° avec le yaourt grec froid, puis avec la crème montée. Passer immédiatement au montage de l'entremets. Couler la mousse yaourt dans le cercle de 18cm placé au congélateur, jusqu'à la moitié. Remonter les bords avec une petite spatule. Placer l'insert au centre en pressant légèrement. Rajouter de la crème à hauteur. Lisser à la spatule. Mettre en cellule immédiatement

**Le croustillant au citron vert** : 75g de gavottes, 2 citrons verts, 45g de chocolat Ivoire ou Opalys.

Dans la cuve du robot et à la feuille mélanger les gavottes, les zestes des citrons verts et le chocolat blanc juste fondu. Etaler dans le cercle de 18cm de diamètre en tassant bien avec le dos d'une cuillère à soupe ou mini spatule et refroidir en cellule. Décercler une fois congelé.

**Les assiettes en chocolat blanc** : 350g du chocolat blanc choisi tempéré.

Mettre le chocolat dans un récipient assez petit (une assiette creuse par exemple) pour tremper les assiettes. Prendre les mini-assiettes en plastique, bien les nettoyer au sopalin et les tremper à l'envers dans le chocolat tempéré. Coller au centre de l'assiette une étiquette pour faire office de poignée pour les tremper sans abimer les bords. Poser sur un silpat à l'envers (chocolat vers le haut) et laisser refroidir, éventuellement au réfrigérateur. Réaliser 3 couches de chocolat, puis laisser refroidir à l'endroit pour créer

un aplat sous l'assiette. Ebarber légèrement les bords de l'assiette. Placer au congélateur minimum 10 minutes avant de démouler délicatement en décollant les bords petit à petit.

**Démoulage et finitions** : 4 biscuits cibles, 1 croustillant, bombes velours blanc / vert / rouge, 1 poche de gelée de framboise, quelques feuilles de mini shiso rouge, 2 assiettes en chocolat blanc.

Démouler l'entremets et le poser sur le croustillant refroidi, pulvériser le velours blanc sur tout l'entremets. Emporte-piècer le biscuit central de 4cm de diamètre avec l'emporte-pièce cœur et le réserver sur plaque. Floquer le cœur et le 2e anneau en rouge. Floquer en vert le 1er et le 3ème anneau pour faire la cible en alternant rouge et vert sur le gâteau fini. Réserver au congélateur pour les déplacer sans les déformer. Déposer le biscuit cœur rouge au centre de l'entremets à l'aide d'une spatule pour ne pas abimer le flocage. Poser ensuite les anneaux pour donner l'effet cible en alternant les deux couleurs. Terminer en posant la nappe en meringue au dernier moment. Pocher la gelée de framboise au centre des assiettes et décorer avec les mini-feuilles de shiso rouge. Poser délicatement sur la nappe.

**Ordre de réalisation** : biscuit citron vert, nappe en meringue, gelée de framboise, insert framboise, biscuit citron vert au congélateur, peser le croustillant, mousse yaourt, montage de l'entremets, terminer le croustillant, détailler le cœur en biscuit, floquer en vert et rouge les biscuits pour le décor, faire les assiettes en chocolat, démouler l'entremets, flocage blanc, poser les biscuits cibles sur l'entremets, décorer les assiettes, enlever le papier aluminium de la meringue, pose la nappe sur l'entremets, placer le décor sur la nappe.

@La cuisine de Mercotte 2024

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