

RECETTE PÂTISSERIE

Festival – mousse champagne

Pour deux gâteaux de 24 cm de diamètre. Possibilité de congeler.

Le biscuit amande :

160 g amande en poudre – 160 g sucre – 120 g œufs – 60 g farine – 200 g blancs œuf – 120 g sucre

Battre les amandes, les 160 g sucre et les œufs entiers.

Tracer 4 cercles de 22 cm de diamètre sur du papier sulfurisé.

Monter les blancs dès qu'ils sont mousseux, ajouter les 120 g de sucre en plusieurs fois. Mélanger une petite partie des blancs dans le mélange amande, puis ajouter la farine et enfin le reste des blancs. Dresser à la poche à douille dans les ronds tracés.

Cuire four 210°C durant environ 10 minutes.

Crème anglaise champagne :

Chauffer 50 g de champagne avec 120 g de miel sur feu doux, à ébullition mettre sur 180 g de jaunes d'œuf puis cuire à la nappe (82°C), cuisson lente, passer au chinois et mettre au frais. A utilisation pour la mousse, battre longuement.

La mousse au champagne :

Tremper 12 g de gélatine dans de l'eau glacée, puis presser et chauffer avec 20 g de champagne. Monter 450 g de crème puis mettre au frais. Mousser la crème anglaise au champagne. Mélanger la gélatine dans le reste de champagne (130 g), mélanger à la crème anglaise montée et ajouter doucement la crème fouettée.

Crème anglaise :

Chauffer sur feu doux 100 g lait avec 30 g sucre et une gousse de vanille fendue et grattée. A ébullition mélanger hors feu avec 4 jaunes d'œuf. Cuire à la nappe comme pour l'autre anglaise. Mettre au frais.

La mousse nougat :

Meringue suisse : chauffer 60 g de blancs avec 110 g sucre à 36°C, puis mettre au batteur. Lorsque la meringue est prête mettre au frais.

Couper 150 g de nougat en petits carrés. Passer dans un peu de sucre glace si trop collant. Mousse 300 g de beurre au robot avec la feuille, ajouter l'anglaise vanille puis débarrasser dans un cul de poule. Ajouter la meringue, mélanger légèrement puis ajouter le nougat.

Le montage :

Prendre un fond en carton, mettre un cercle à entremets de 24 cm de diamètre et 4 cm de haut. Mettre un premier rond de biscuit amande. Mettre une couche de mousse nougat dessus, étaler de façon homogène, ajouter le deuxième rond de biscuit et appuyer légèrement. Mettre la mousse champagne, lisser en dôme. Mettre au congélateur au moins une heure.

La décoration finale :

Faire de la croquante avec 150 g de glucose, 150 g de sucre et 150 g amandes effilées.

Faire les contours avec des carrés ou ronds de croquante, écraser les reste au rouleau pour mettre les miettes sur le gâteau.

