

Le flamboyant.

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

Le biscuit amande :

120 g amande poudre – 120 g sucre – 90 œufs – 45 g farine – 150 g blancs d'œufs – 90 g sucre. Pour trois cercles.

Mélanger les amandes, le sucre et les œufs. Monter les blancs avec le sucre. Mélanger en ajoutant en deux fois les blancs montés. Dresser trois ronds sur du papier sulfurisé, cuire four 210°C.

La pâte sablée :

60 g beurre – 45 g sucre glace – 30 g œuf – 100 g farine – 10 g fécule.

Mélanger le beurre et le sucre glace. Puis ajouter l'œuf, la farine et la fécule, ne pas trop mélanger. Cuire en cercle pour obtenir un fond four 210°C.

Les fraises des bois :

Utiliser 250 g à 300g de fruits rouges congelées, mélanger avec 40 g de sucre glace et remettre au congélateur.

Meringue italienne (pour les deux mousses) :

90 g blancs œufs frais – 150 g sucre – 40 g eau.

Cuire le sucre et l'eau à 122°C (petit boulet), monter les blancs et ajouter le sucre cuit et fouetter pour refroidir.

La mousse fraises de bois :

300 g purée fraises des bois – 8 g gélatine – 180 g crème fouettée – 100 g meringue italienne.

Chauffer un peu de purée de fraises des bois avec la gélatine, mélanger au reste de purée, ajouter une peu de crème montée, mélanger le reste de crème avec la meringue italienne puis ajouter à l'autre masse.

La mousse mangue :

300 g purée mangue – 8 g gélatine – 200 g crème fouettée – 140 g meringue italienne.

Procéder de la même manière que la mousse précédente.

Le montage :

Le Montage de fait dans des cercles à entremet, mettre un fond en biscuit amande et un autre en pâte sablée. Ajouter de la mousse de fraises des bois, ajouter les fruits aux sucre glace, mettre un rond de biscuit amande et finir avec la mousse mangue.

Nappage :

Chauffer de la gelée de coing avec un peu d'eau. Prendre une petite partie et ajouter du colorant rouge, passer sur le gâteau au pinceau le nappage rouge en trace puis couler le nappage neutre dessus.



Tuile pamplemousse :

Pour 35 pièces environ.

50 g de jus de pamplemousse – 100 g sucre glace – 35 g farine – 60 g beurre fondu froid – 100 g amandes effilées.

Mélanger le tout avec les amandes à la fin. Mettre le tout sur plaque SILPAT puis aplatir à l'aide d'un ustensile plat trempé dans de l'eau pour éviter que cela ne colle.

Cuire au four 190°C environ 10 mn.