

RECETTE PÂTISSERIE

Notre Dame

Pour deux gâteaux 26 cm diamètre.

La génoise :

250 g œuf – 160 g sucre – 120 g farine – 40 g fécule

Tamiser la farine et la fécule. Chauffer à 36°C le sucre et les œufs puis battre. Beurrer et fariner les moules à manquer (24 cm de diamètre). Mélanger délicatement la masse avec la farine et la fécule. Cuire four 190°C environ 25 mn.

La meringue suisse :

250 g de blanc – 500 g sucre

Chauffer à 36°C les blancs et le sucre en mélangeant au fouet. Puis monter en meringue, dresser ensuite en 4 cercles de 26 cm de diamètre à la poche à douille. Mettre sur les deux plus beaux cercles des amandes effilées.

Cuire four 140°C environ 50 mn.



La crème au beurre pralin :

Meringue suisse : 140 g blanc frais – 250 g sucre

Chauffer les blancs et le sucre à 36°C puis battre, mettre ensuite au frais.

Appareil à bombe : 200 g sucre – 70 g eau – 5 jaunes

Crème : 300 g beurre – 200 g pralin.

Battre les jaunes et ajouter le sucre et l'eau au petit boulet (chauffer à 122°C), battre, lorsque c'est tiède ajouter 1/3 du beurre en remplaçant le fouet par la feuille. Ajouter plus tard le reste du beurre. Oter la crème au beurre, mettre à la place le pralin puis ajouter la crème au beurre en plusieurs fois pour un mélange parfait. Ajouter ensuite la meringue froide pour alléger le tout.

Le montage :

Couper la génoise en trois, récupérer deux parts. Faire le fond avec la meringue sans amande, mettre de la crème au beurre pralin à la poche à douille. Ajouter le rond de biscuit génois, mouiller au cognac ou au sirop de cognac (facultatif). Mettre une nouvelle couche de crème au beurre pralin et finir avec la meringue avec les amandes effilées, appuyer légèrement pour faire et tenir le tout, lisser les bords en ajoutant un peu de crème au beurre si nécessaire. Ajouter enfin des amandes effilées légèrement grillées sur les côtés du gâteau. Mettre au frais et déguster.

