

LE VERGER CHAMPENOIS



Toujours à l'occasion d'un anniversaire, j'ai réalisé pour la première fois cet entremet tiré du livre "Apprenez l'Art des Entremets de France" de G.J. BELLOUET et J.M. PERRUCHON, tous deux meilleurs ouvriers de France. Ce livre est un véritable bijou. En effet, vous y trouverez toutes les recettes basiques (génoise, biscuit joconde, meringue italienne etc...) et une multitude de recettes d'entremets, des simples et des plus compliquées. C'est vraiment un de mes livres préférés dont je m'inspire régulièrement pour réaliser mes propres recettes.

Pour cette recette (10/12 personnes), il vous faut 2 cadres inox 17x24.

Biscuit pistache :

- > 125 g pâte de pistache
- > 100 g de sucre semoule
- > 75 g de blancs d'œufs
- > 130 g de jaunes
- > 120 g de farine
- > 270 g de blancs d'œufs (conservez les jaunes pour la mousse au champagne)
- > 100 g de sucre semoule

Montez ensemble la pâte de pistache, les 100 g de sucre, les 75 g de blancs, les jaunes puis la farine tamisée. Incorporez ensuite les blancs montés en neige ferme serrés avec le sucre. Etalez la moitié de l'appareil sur une toile silpat et enfournez 7 à 8 minutes à 220 ° (th.7/8). Faites de même avec l'autre moitié. Détaillez ensuite 3 rectangles de la dimension du cadre et réservez pour la suite.

Coulis de fruits rouges gélifié :

- > 300 g de pulpe de fruits rouges. Vous avez la possibilité d'acheter de la pulpe toute prête ou acheter des fruits rouges qu'il faudra mixer et passer au chinois.
- > 130 g de sucre
- > 6 g de gélatine, soit 3 feuilles

Faites chauffer légèrement la pulpe et ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans

de l'eau froide. Mélangez bien et coulez la pulpe dans votre cadre et déposez-le au congélateur.

Mousse au champagne :

- > 175 g de champagne
- > 90 g de sucre
- > 12 g de jus de citron
- > 70 g de jaunes d'oeufs
- > 14 g de gélatine, soit 7 feuilles
- > 400 g de crème fouettée

Faites chauffer le champagne avec le sucre et le jus de citron. Versez les jaunes et continuez à fouetter sur feu doux jusqu'à épaississement puis montez l'ensemble au robot jusqu'à complet refroidissement. Prélevez un peu de crème liquide et faites la chauffer légèrement. Ajoutez la gélatine ramollie et mélangez. Incorporez au mélange précédent puis délicatement la crème fouettée. Réservez.

Montage :

Déposez votre cadre sur un plat allant au congélateur et pouvant servir de plat de présentation. Déposez un premier rectangle de biscuit pistache, imbibez-le légèrement de champagne (la recette originale prévoit un punch kirsch mais je préfère rester au champagne), puis, à l'aide d'une poche à douille, coulez une couche de mousse champagne, de nouveau un biscuit pistache imbibé au champagne et une couche de mousse, le coulis congelé, encore une couche de mousse, le dernier biscuit imbibé au champagne et mettez l'entremet au congélateur pour environ 3 heures ou toute la nuit si vous le préparez la veille. A l'issue de ce délai, confectionnez une meringue italienne.

Meringue italienne :

- > 100 g de blancs d'oeufs
- > 25 g de sucre
- > 45 g d'eau
- > 175 g de sucre

Versez l'eau et les 175 g de sucre dans une casserole et faites chauffer à 121°C en remuant continuellement. Comme je n'ai pas de thermomètre, je porte le tout à ébullition. Montez les blancs en neige serrés avec le restant de sucre. Tout en continuant de battre les blancs, versez le sirop en mince filet jusqu'à complet refroidissement. Étalez cette meringue sur votre entremet en la décorant avec un peigne à décor et faites-la dorer au chalumeau. Remettez votre entremet au congélateur et sortez-le 45 minutes avant de le servir. Ce n'est pas une obligation et pas préconisé par la recette originale mais je trouve que cela aide à garder l'entremet bien frais jusqu'au moment de le servir.

[La Cuisine de Jacquotte](http://jacquottecuisine.canalblog.com)

<http://jacquottecuisine.canalblog.com>