

## LE MANDARINIER



Pour réaliser cet entremet, il vous faudra 2 cercles en inox ( 16 cm et 18 cm ), un moule à manqué de 18 cm. Bien sûr celles qui ont des moules à biscuits ronds flexipan de ce diamètre peuvent les utiliser.

Ce dessert est composé d'un biscuit joconde, d'une mousse mandarine et d'une gelée mandarine. Je souhaite rassurer celles qui sont déjà en train de dire « oh la la, c'est trop compliqué, y'a trop de choses à faire ». En fait ce n'est pas très compliqué, cela nécessite juste un peu plus de temps. Mais en pâtisserie, y'a pas secret, il faut savoir être patient !!!

Pour cette recette, il vous faut :

### Pour la gelée mandarine :

- > 300 ml de jus de mandarine
- > 20 g de sucre
- > 2 feuilles de gélatine

### Pour la mousse mandarine :

- > 45 ml d'eau
- > 140 g de sucre
- > 3 blancs d'œufs
- > 300 g de crème liquide entière
- > 400 ml de jus de mandarine
- > 7 feuilles de gélatine

### Pour le biscuit joconde :

- > 3 œufs
- > 125 g de tant pour tant ( moitié poudre d'amande - moitié sucre glace)
- > 4 blancs d'œufs
- > 35 g de farine
- > 25 g de beurre fondu

### Pour la déco :

- > quartiers de mandarines au sirop
- > nappage abricot

Commencez par réaliser la gelée. Trempez la gélatine dans de l'eau froide afin qu'elle ramollisse. Ajoutez le sucre dans le jus de mandarine et faites tiédir sur feu doux. Retirez du feu et ajoutez la gélatine. Tapissez votre moule à manqué de papier sulfurisé et versez votre jus de mandarine jusqu'à obtention d'une épaisseur d'un centimètre. Mettez au congélateur.

Pour la mousse, trempez la gélatine dans de l'eau froide afin qu'elle ramollisse. Faites tiédir le jus de mandarine et incorporez la gélatine. Réservez. Faites chauffer l'eau et le sucre jusqu'à une température d'environ 120°C à l'aide d'un thermomètre à sucre. Comme je n'en ai pas encore fait l'acquisition de ce thermomètre, je porte le tout à ébullition. Je sais que c'est loin d'être précis mais bon, on fait avec les moyens du bord ! Retirez du feu une fois l'ébullition atteinte. Montez les blancs en neige. Une fois que ceux-ci sont bien montés, continuez à les fouetter en y versant votre sirop en filet et ce jusqu'à refroidissement. Vous obtenez alors une meringue italienne. Réservez.

Montez votre crème en chantilly. Récupérez votre jus de mandarine froide, incorporez délicatement la meringue italienne puis la crème chantilly. Réservez.

Pour le biscuit joconde, battez les œufs avec le tant pour tant jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et double de volume. Ajoutez la farine tamisée, puis le beurre et délicatement les blancs montés en neige. Etalez la préparation sur une plaque couverte d'une feuille de papier sulfurisé ou sur une feuille silpat. Cuire 10 minutes à 210°C (th.7).

Montage : A l'aide de votre cercle de 16 cm, détaillez un disque de biscuit joconde. Posez le cercle de 18 cm sur votre assiette de présentation et déposez le biscuit au centre. Versez la mousse mandarine jusqu'à mi-hauteur. Sortez votre disque de gelée du congélateur et démoulez. Si besoin, passez le moule sous l'eau chaude. Déposez le au centre du cercle et terminez par la mousse. Laissez prendre au moins 3 heures au frigo.

Pour la déco, diluez sur feu doux 2 voire 3 cuillères à soupe de nappage avec de l'eau et coulez l'appareil sur l'entremet. Etalez rapidement avec une spatule avant que le nappage ne fige. Disposez les quartiers de mandarines tout autour et badigeonnez les aussi de nappage, ça leur donnera du brillant. Démoulez votre gâteau à l'aide d'un couteau passé sous l'eau chaude et remettez au frais jusqu'au moment de servir.