



Fraicheur pomme-cassis



La génoise

4 oeufs
125 g de sucre
70 g de farine
40 g de fécule
20 g de cacao amer
50 g de beurre

Beurrez et farinez votre moule. Faites fondre 30 g de beurre, sur feu doux, puis transvasez-le dans un bol. Tamisez la farine, la fécule et le cacao mélangés. Versez les oeufs entiers dans une terrine. Fouettez-les et ajoutez peu à peu le sucre. Battez le tout 2 minutes puis placez la terrine dans un bain-marie sur feu doux. Fouettez ensuite plus vivement jusqu'à ce que la masse blanchisse puis retirez la terrine du bain-marie et continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Incorporez alors le beurre puis le mélange farine/fécule/cacao versé en pluie fine, en soulevant délicatement le mélange. Cessez de travailler dès que la pâte est homogène et versez-la dans le moule préparé.

Lissez le dessus avec une spatule et enfournez 30 min à th. 6 (180 °C). Retirez la génoise cuite du four. Laissez-la complètement refroidir dans son moule, avant de la démouler sur une grille.

Crème à la pommes vertes

150 g de purée de pomme verte
20 g de sucre
100 g de beurre
140 g d'oeuf (environ 4 oeufs)
3 g de gélatine
Quelques gouttes de colorant verre

Chauffez la purée de pommes vertes, le beurre et la moitié du sucre. Laissez frémir une minute. Mélangez au fouet mes oeufs et le sucre restant puis versez sur le liquide chaud. Continuez la cuisson jusqu'à la première ébullition et ajoutez le colorant. Incorporez ensuite la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide.

Coulez sur la génoise et retour au frais.



Gelée de pommes vertes

De la purée de pommes vertes avec un peu de pectine jaune.

Mousse faisselle

70 g de jaunes d'oeufs (environ 2 jaunes et demi)

6 g de gélatine

320 g de crème fraîche liquide à 35 % MG

90 g de sucre

320 g de faisselle à 40% MG

Pour la meringue italienne :

30 g d'eau

100 g de sucre

60 g de blancs (un blanc)

40 g de sucre

160 g de crème fouettée

Mélangez au fouet les jaunes avec la moitié du sucre.

Préparez une crème anglaise : Chauffez la crème avec le restant de sucre puis versez le mélange jaune-sucre. Remettez sur feu doux et cuisez jusqu'à 85°C. Incorporez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. A l'aide d'une spatule, mélangez délicatement la faisselle préalablement égouttée pour la rendre lisse et l'incorporez à la crème anglaise.

Préparez la meringue italienne : Portez à 124°C l'eau et 100 g de sucre. Au fouet, montez les blancs d'oeufs avec 20 g de sucre puis les serrer avec 20 g de sucre. Versez le sucre cuit sur les blancs montés puis laissez refroidir.

Mélangez la crème fouettée avec la meringue italienne puis incorporez le tout à la préparation.

Gelée de cassis

Idem que pour la gelée de pommes vertes. De la purée de cassis avec un peu de pectine (une pincée).

Montage

Coulez au fur et à mesure les différentes couches dans un cercle à entremet chemisé de rhodoïd une fois la couche précédente prise au frais ou au congélateur.