

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GRENOBLE-PALERME : GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

(À préparer l'après-midi pour le soir)

Pour 8 personnes :

Pâte à chou (recette Pierre Hermé, mais pas la cuisson, j'ai gardé ma méthode) : **100g d'eau minérale - 100g lait frais entier ou 1/2 écrémé - 4g sucre en poudre - 4g fleur de sel - 90g beurre doux - 110g farine T.55 - 200g d'oeufs - 50g sucre en grains - 50g pistaches torréfiées (10 minutes à 150°) et concassées - 1 jaune d'oeuf pour la dorure -**

Porter à ébullition l'eau minérale, le lait, le sucre, la fleur de sel et le beurre. Verser la farine d'un coup, fouetter vivement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit homogène puis mélanger 2 minutes. Transvaser dans le bol du robot muni du fouet. Mettre le robot en route, laisser tourner 1 minute puis ajouter petit à petit les oeufs (truc : vous pouvez ajouter 1 pointe de couteau de levure chimique). Le mélange doit être homogène. Verser dans une poche à douille à petites dents PF18. Réserver.

Préchauffer le four à chaleur tournante à 200°C (th.6).

Dessiner sur une feuille de papier sulfurisé un cercle de 23 cm (pour moi, pour P.H. c'est 22cm) et sur une autre un cercle de 20cm (pour moi, 19cm pour P.H.). Retourner la première feuille et la déposer sur une plaque à pâtisserie. Former un premier boudin de pâte à l'intérieur du cercle puis un 2^e accolé à l'intérieur du 1^{er}. Façonner un 3^e au milieu des 2 autres boudins. Dorer légèrement au jaune d'oeuf. Parsemer de sucre grain et de pistaches concassées.

Sur une seconde plaque placer le papier sulfurisé (cercle de 20cm dessiné) à l'envers. façonner une couronne avec le reste de la pâte.

Enfourner immédiatement les plaques en laissant la porte du four entrouverte 5 minutes. Fermer la porte du four et cuire 35 minutes encore. Sortir du four et laisser refroidir les deux couronnes sur grille.

Chantilly au mascarpone et à la pistache :

400g crème liquide entière - 200g mascarpone - 80g pâte de pistache - 40g sucre en poudre -

Dans le robot muni du fouet verser tous les ingrédients. Monter en chantillu. Mettre en poche munie de la douille PF18.

Montage :

50g pistaches torréfiées (10 minutes à 150°) - QS sucre glace -

Découper délicatement (à l'aide d'un grand couteau à dents) la grande couronne un peu au-dessus du milieu. Déposer le couvercle sur le plan de travail, le saupoudrer de sucre glace tamisé. Dans la base de la grande couronne façonner un boudin de chantilly à la pistache. Parsemer des pistaches torréfiées (perso j'ai oublié, dommage). Poser dessus la 2^e couronne. Façonner avec le reste de chantilly à la pistache tout le tour intérieur et extérieur des pointes. Poser délicatement le couvercle. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.