

Bavarois thé matcha, mandarines



Ingrédients pour 8 personnes :

Financier à la pistache :

- 200g de poudre d'amandes
- 100g de pâte de pistache (chez les fournisseurs des pâtisseries)
- 120g de sucre semoule
- 30g de farine
- 7 blancs d'œufs
- 200g de beurre noisette refroidi (beurre doux)
- 1 pincée de sel

Gelée mandarine :

- 150g de sucre
- 100g d'eau
- 500g de purée de mandarines (chez les fournisseurs des pâtisseries)
- 8 feuilles de gélatine (de 2 g chacune)

Mousse au thé vert matcha :

- 160g de crème fleurette
- 160g de lait
- 250g de crème fleurette froide fouettée
- 60g de chocolat blanc à pâtisser
- 60g de jaunes d'œufs (environ 3)
- environ 10g de thé matcha (poudre verte dans les épiceries fines)
- 4 feuilles de gélatine

Mousse mandarine :

- 120g de sucre
- 1 peu d'eau
- 250g de purée de mandarines
- 20cl de crème fleurette froide
- 6 feuilles de gélatine
-

En cuisine :

1. Commencer par préparer le financier à la pistache en mélangeant tout les ingrédients.
2. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. On peut tout à fait préparer cette pâte la veille au soir ou le matin pour l'après-midi.
3. Etaler ensuite cette pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, sur une épaisseur d'1 cm environ.
4. Enfourner à 180° pendant 15 à 20 minutes.
5. Ensuite, faire chauffer le sucre et l'eau pour la gelée de mandarine jusqu'à l'apparition de grosses bulles.
6. Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées et essorées. Bien délayer, puis ajouter la purée de mandarine.
7. Verser ce liquide dans un ou deux plats rectangulaires. Cela ne doit pas être trop épais, juste quelques millimètres. Placer au réfrigérateur jusqu'à prise de la gelée.
8. Pour la mousse au thé vert, réchauffer la crème fleurette et le lait. Verser sur les jaunes d'œufs. Bien mélanger et remettre à cuire à 85° (comme une crème anglaise).
9. Verser cette préparation sur le chocolat blanc couper en morceaux. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu.
10. Ajouter les feuilles de gélatine et le thé matcha, bien mélanger.
11. Laisser refroidir jusqu'à 25°, 30°. Et y incorporer 250g de crème fouettée.
12. Préparer la mousse à la mandarine plus tard . Pour cela, réaliser un sirop avec le sucre et un peu d'eau. Lorsqu'il bouillonne (avant coloration), ajouter la gélatine hors du feu, puis la purée de mandarine.
13. Une fois ce mélange refroidi, incorporer la crème liquide fouettée. (un peu moins ferme qu'une crème chantilly)
14. Pour le montage, utiliser des cercles ou des moules rectangulaires. Découper autant de cercles que de gâteaux à monter dans la gelée.
15. Découper ensuite des cercles dans le financier.
16. Huiler légèrement les cercles pour que les préparations ne collent pas trop.
17. Placer les disques de financier, dans le fond des cercles. Ensuite, à l'aide d'une poche, verser la mousse au thé vert sur le biscuit. Laisser suffisamment de place pour la gelée et la mousse mandarine.
18. Mettre au réfrigérateur, le temps de la prise. (Pour moi, cela a pris environ 1/2 heure).
19. Passer ce temps, poser délicatement une feuille de gelée sur la mousse au thé vert, puis compléter par la mousse mandarine. Il ne faut pas préparer la mousse à la mandarine trop à l'avance, car elle figerait pendant la prise de la mousse au thé.
20. Remettre au réfrigérateur, et sortir les desserts quelques temps avant le service, afin de rendre le démoulage plus aisé.

Bon appétit !

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr