

MOUSSE DE POMMES LIANE ET SON BISCUIT CACAO



Thierry
ELIE

« Toques Blanches
de Martinique »

(8 à 10 parts)

BISCUIT CACAO

- 150 g de farine de manioc
- 240g de jaune d'œufs
- 240 g d'œufs
- 200 g de farine de blé
- 140 g de beurre fondu
- 125 g de cacao en poudre
- 310 g de blancs d'œufs
- 280 g de sucre semoule

Mélanger les farines (manioc & blé) et le cacao. Ajouter les jaunes d'œufs et les œufs puis le beurre fondu. Réserver (mettre de côté). Monter les blancs en neige puis serrer (incorporer) avec le sucre semoule. Mélanger les deux préparations à la spatule (en bois ou plastic). Etaler sur une plaque à pâtisserie garnie de papier cuisson et faire cuire à 160°C pendant 25 minutes environ.

MOUSSE DE POMMES LIANE

- 400 g de pulpes de pommes liane
- 50 g de feuilles de gélatine
- 150 g de meringue italienne (à réaliser)
- 250 g de crème légère (pour réaliser une crème fleurette)

PROCEDE

Faire un sirop avec le sucre et 5 cl d'eau (température 116° maximum). Monter les blancs en neige et incorporer lentement le sirop avec un fouet électrique jusqu'à complet refroidissement. Faire monter la crème au batteur jusqu'à une texture ferme (crème fleurette). Mettre à tremper dans un bol d'eau froide les feuilles de gélatine. Les égoutter ensuite et les faire fondre à feu doux. Les incorporer à la pulpe de pommes liane. Rajouter alors la meringue à la spatule puis la crème fleurette. La réserver au froid.

MONTAGE

Prendre un cercle à pâtisserie de 18 cm dans lequel on aura mis un disque de biscuit cacao imbibé de sirop (rhum, sucre, eau, vanille). Verser la moitié de la mousse. Ajouter un autre disque de biscuit cacao imbibé de sirop puis le reste de la mousse et lisser au ras du cercle. Placer au réfrigérateur pendant 6 heures environ.

FINITION

Glacer avec du nappage (abricot de préférence) et démouler.