

ALAIN DUCASSE

EDITION

Surprise Céleste

Cette meringue sucrée et croquante recèle un cœur fondant et acide. C'est le plaisir d'un goût nouveau, un mélange fraise-rhubarbe, bien connu des amateurs de pâtisseries germaniques, associé au fruit de la Passion. Le tout forme une sorte d'alliance nord/sud à la fois suave et acide en même temps.

...

Pour 10 pièces environ

Préparation : 90 min

Cuisson : 90 min

MERINGUE FRANÇAISE

3 blancs d'oeufs (100 g)

200 g de sucre semoule

BISCUIT AMANDE AUX

ECLATS D'AMANDE

75 g de poudre d'amande

blanche

20 g de farine T55

275 g de sucre semoule

4 blancs d'oeufs (125 g)

50 g d'amandes en

Bâtonnets

CONFIT DE RHUBARBE EN

PURÉE (à préparer 12 h avant)

250 g de rhubarbe fraîche

ou surgelée en morceaux

40 g de sucre semoule

25 g de jus de citron

0,1 g de clous de girofle en

Poudre

CONFIT DE RHUBARBE AUX

FRAISES

100 g de confit de rhubarbe en

purée

300 g de purée de fraise fraîche

30 g de sucre semoule

9 g de gélatine en feuilles

qualité Or (200 Blooms)

CREME FRUIT DE LA

PASSION

(à préparer 24 h à l'avance)

3 œufs entiers (150 g)

140 g de sucre semoule

105 g de jus de fruits de la

Passion (environ 5 fruits)

15 g de jus de citron

150 g de beurre doux

CREME MOUSSELINE AUX

FRUITS DE LA PASSION

500 g de crème fruit de

la Passion

MERINGUE FRANÇAISE

Dans la cuve du batteur munie du fouet, versez les blancs ; fouettez-les à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume, en incorporant 35 g de sucre et continuez de les fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent très fermes, très lisses et très brillants en ajoutant 65 g de sucre. Détachez la cuve du batteur et incorporez aux blancs 100 g de sucre en pluie en les soulevant avec une spatule, tout en les travaillant le moins possible. Utilisez aussitôt.

COQUES DE MERINGUE EN DOME

Garnissez une poche plastique avec de la meringue, dressez la meringue au tiers de la hauteur dans des moules Flexipan® 7 cm en forme de dôme, puis, à l'aide d'une cuillère, chemisez* les dômes. Raclez l'excédent de meringue sur le dessus, à l'aide d'une cuillère. Idéalement, faites sécher les coques de meringue au four à 60 °C (th. 2) pendant plusieurs heures. Lorsqu'elles sont bien sèches, démoulez sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson et mettez au four à 110 °C (th. 3-4) pendant 20 min.

BISCUIT AMANDE AUX ECLATS D'AMANDES

Mélangez et tamisez* la poudre d'amande avec 200 g de sucre semoule et la farine. Dans la cuve du batteur munie du fouet, montez les blancs en neige, en ajoutant petit à petit le reste de sucre semoule. Retirez la cuve du batteur ; incorporez à la main le premier mélange en soulevant la masse délicatement. À la poche munie d'une douille unie n° 8, dressez des disques de 6 cm de diamètre et parsemez d'amandes en bâtonnets. Faites cuire à 170 °C (th. 5-6) pendant 20 min. Laissez refroidir.

CONFIT DE RHUBARBE EN PURÉE

La veille, coupez la rhubarbe fraîche en tronçons de 1,5 cm et mettez-la à macérer avec le sucre. Le jour-même, égouttez-la et faites-la cuire en purée avec le jus de citron et le clou de girofle en poudre. Laissez refroidir puis mixez. Utilisez aussitôt ou stockez dans une boîte hermétique au réfrigérateur ou au congélateur.

CONFIT DE RHUBARBE AUX FRAISES

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 min au moins. Égouttez-la et faites-la fondre avec un peu de confit de rhubarbe. Ajoutez la purée de fraise et le sucre puis mélangez. Versez dans un plat rectangulaire et mettez au congélateur pendant 1 h. Découpez à l'aide d'un emporte-pièce des disques de 4 cm.

CREME FRUIT DE LA PASSION

Mélangez les œufs, le sucre semoule, le jus de fruits de la Passion et le jus de citron. Faites cuire au bain-marie* en remuant par intermittence. Portez ce mélange à 83/84 °C. Passez au chinois*, refroidissez à 60 °C au bain-marie* et ajoutez le beurre en lissant à l'aide d'un fouet. Mixez le tout au mixeur plongeant pendant 10 min de façon à éclater les molécules de matières grasses et obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 h avant utilisation.

CREME MOUSSELINE AUX FRUITS DE LA PASSION

Dans la cuve du batteur munie de la feuille et ensuite du fouet, montez le beurre en le faisant foisonner* au maximum. Incorporez ensuite la crème fruit de la Passion. Cette préparation doit être faite et utilisée aussitôt.

ASSEMBLAGE

Remettez les coques de meringue dans les Flexipan® et garnissez à mi-hauteur avec la crème mousseline aux fruits de la Passion. Disposez le disque de confit de rhubarbe aux fraises en appuyant légèrement et garnissez à ras de crème mousseline aux fruits de la Passion afin de remplir la coque de meringue. Posez le biscuit amande aux éclats d'amandes. Réservez au réfrigérateur afin de faciliter le démoulage et l'emballage. Posez le biscuit amande aux éclats d'amandes. Réservez au réfrigérateur afin de faciliter le démoulage et l'emballage.

Il faut emballer le gâteau bien froid, presque congelé. Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.



Cette recette est extraite du Best Of Pierre Hermé

Alain Ducasse Edition

72 pages

190 x 245 mm

Disponible depuis novembre 2011 au prix de 9.90 €

