

L'exotique

Par Elodie Chopinaud



Ingrédients

Ingrédients pour 4 gâteaux :

Pour le crémeux passion :

- 80 g de pulpe de fruits de la passion (environ 10 fruits)
- 1/2 feuille de gélatine
- 50 g de sucre
- 30 g de jaune d'œufs (environ 2 jaunes)
- 10 g de maïzena
- 50 g de beurre de Bresse AOC

Pour le craquant à la pistache :

- 60 g de chocolat blanc

- 50 g de crêpes dentelle
- 40 g de pâte de pistache
- 30 g de poudre de pistache

Pour la dacquoise coco :

- 90 g de blancs d'œuf (environ 3 œufs)
- 45 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 45 g de noix de coco râpée
- 45 g de poudre d'amandes
- 90 g de sucre glace
- 1 càc de jus de citron vert

Pour la mousse coco/rhum :

- 200 g de crème de coco
- 20 g de rhum blanc
- 3 feuilles de gélatine
- 1 blanc d'œuf
- 60 g de sucre
- 30 g d'eau
- 75 g de crème fraîche entière Bresse AOC

Pour le reste de la garniture :

- 25 g de pistaches non salées
- 30 g de sucre
- 15 g d'eau

Matériel spécifique :

- 4 cercles de 10 cm
- un thermomètre de cuisine

Préparation

La recette (durée totale : environ 2 heures) :

Je vous conseille de préparer le crémeux à la passion ainsi que le craquant à la pistache la veille

- Préparation du croquant à la pistache :
- Ecraser les crêpes dentelles
- Au bain-marie, faire fondre le chocolat blanc avec la pâte de pistache, bien mélanger
- Ajouter la poudre de pistaches et les miettes de crêpes dentelle
- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler ce mélange sur une planche entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 1 à 2 mm
- Découper le croquant avec un cercle de la même taille que celui utilisé pour la dacquoise
- Placer les cercles au congélateur durant 3 heures au minimum

- Préparer le crémeux de passion :
- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide
- Filtrer la chair des fruits de la passion pour en prélever 80 g de jus et le porter à ébullition
- Incorporer la gélatine égouttée et mélanger
- A l'aide d'un robot, mélanger à part les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter la maïzena et mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène
- Verser tout doucement le jus de passion bouillant sur le reste de la préparation sans cesser de remuer
- Transvaser le tout dans la casserole et faire chauffer à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à ce que la préparation atteigne la température de 85 degrés
- Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger à l'aide d'un fouet pour homogénéiser le tout
- Réserver au frais pendant 3 heures minimum

- Préparation de la dacquoise coco (à réaliser le jour même) :
- Préchauffer le four à 180 degrés
- Mélanger ensemble le sucre glace et la poudre d'amandes ainsi que la noix de coco râpée
- Ajouter une pincée de sel aux blancs d'oeufs et les monter en neige
- Ajouter le jus de citron puis le sucre petit à petit sans cesser de battre
- A l'aide d'une maryse, incorporer délicatement le mélange sec en deux fois

- Répartir la préparation avec une poche à douille dans un moule de 20 cm de diamètre beurré et fariné
- Faire cuire pendant 15 minutes à 180 degrés
- Laisser refroidir sur une grille

- Préparer la mousse coco/rhum (à réaliser le jour même) :
- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Dans une casserole, mélanger la crème de coco et le rhum
- Porter à ébullition
- Arrêter le feu et ajouter la feuille de gélatine égouttée tout en mélangeant
- Lorsque la préparation est refroidie, placer la crème fraîche au congélateur ainsi que le bol et les fouets qui serviront à monter la chantilly et préparer une meringue italienne
- Faire chauffer l'eau et le sucre en surveillant la température
- Lorsque celle-ci atteint 110 degrés, commencer à battre le blanc en neige
- Quand le sirop atteint 117 degrés, le verser en filet dans le blanc d'oeuf tout en continuant à battre
- Fouetter jusqu'à ce que le mélange refroidisse
- Réserver
- Monter la crème bien froide en chantilly
- A l'aide d'un mixeur plongeant, mixer le mélange coco/rhum et y incorporer la chantilly
- Pour finir, ajouter délicatement la meringue italienne

- Préparer les pistaches caramélisées :
- Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ce que le mélange brunisse
- Lorsque le caramel est formé, ajouter les pistaches, mélanger et réserver

Le montage du gâteau :

- Disposer un cercle de dacquoise, à l'aide d'une poche à douille répartir le crémeux de passion
- Disposer le cercle de craquant à la pistache

- Recouvrir de pointe de crème de coco/rhum et de crémeux de passion (à l'aide d'une poche à douille)
- Ajouter des pistaches caramélisées sur le gâteau
- Dégustez!