



# Autres desserts aux fruits Saké pamplemousse



13h 1h30 5h30 6h 579
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du crémeux cannelé

- Tremper la feuille de gélatine dans un bol avec de l'eau.
- Réchauffer le lait, les jaunes d'oeufs, la crème et le lait concentré dans une casserole sur feu moyen, fouetter constamment jusqu'à atteindre 83°C.
- Ajouter la gélatine préalablement essorée dans la casserole.
- 4 Fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
- 5 Couper le chocolat en morceaux, le mettre dans un saladier.
- Verser le mélange sur le chocolat, mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- Si nécessaire, utiliser un mixeur plongeant pour plus d'onctuosité.
- Placer dans une poche à douille et réserver au frais pendant 6 heures.

#### Étape 2

Préparation du crémeux à la banane

Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Écraser la banane pour obtenir une purée. Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédients pour le crémeux cannelé

125 g Crème liquide (fleurette) 60 g Jaune(s) d'oeuf 100 g Lait entier 40 g Lait concentré sucré, entier 1 Feuille de gélatine 140 g Chocolat noir

Ingrédients pour le crémeux banane

épaisse
150 g Banane(s)
55 g Lait concentré
sucré, entier
80 g Jaune(s) d'oeuf
1 feuille(s) Feuille de
gélatine
60 g Beurre
4 ml Rhum

80 ml Crème fraîche

Ingrédients pour la meringue au saké

- Faire chauffer dans une casserole la banane, les jaunes d'oeufs, la crème et le lait concentré.
- 4 Fouetter constamment jusqu'à atteindre 83°C.
- 5 Lorsque le mélange est suffisamment chaud, ajouter la gélatine, fouetter jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- Ajouter le beurre, le rhum et mélanger. Si nécessaire, utiliser un mixeur plongeant pour plus d'onctuosité.
- 7 Placer dans une poche à douille et réserver au frais pendant 6 heures.

# Étape 3

Préparation de la meringue au saké

- Préchauffer le four à 90°C (Th. 3).
- Monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur.
- Lorsque la préparation est bien ferme, ajouter le sucre glace progressivement tout en fouettant pour faire tenir la meringue.
- Incorporer la maïzena et le sucre en poudre délicatement à l'aide d'une maryse.
- 5 Chauffer le saké au micro-ondes pendant 15-20 secondes.
- 6 Verser le saké chaud dans la meringue. Mélanger.
- Mettre la meringue dans une poche à douille, dresser des dômes sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- Cuire la meringue pendant 5 heures dans un four à 90°C.

### Étape 4

Préparation du biscuit Sacher

- Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
- Mettre le beurre et le chocolat dans un bol, faire fondre au micro-ondes pendant 20-30 secondes.
- Mettre le sucre semoule, le sucre inverti et les oeufs dans un saladier, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter doucement le mélange chocolat et beurre au mélange sucre et oeuf tout en fouettant énergiquement.
- 5 Incorporer la farine dans la pâte à l'aide d'une maryse.
- 6 Etaler la pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7 Enfourner à 200°C pendant 12 minutes.

#### Étape 5

Préparation de la gelée de pamplemousse

- Couper le pamplemousse en deux. A l'aide d'une cuillère, retirer la pulpe. Réserver dans une casserole.
- A l'aide d'un couteau, fendre la gousse de vanille en deux. Gratter l'intérieur pour prélever les graines.

100 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Blanc(s) d'oeuf 15 g Maïzena 10 ml Saké

#### Ingrédients pour le biscuit Sacher

65 g **Beurre** 

45 g Chocolat noir

60 g Oeuf(s) entier(s)

75 g Sucre semoule

15 g Sucre inverti (trimoline)

20 g Farine

# Ingrédients pour la gelée pamplemousse

200 g Pamplemousse 20 g Sucre semoule 1 Citron(s) vert(s) 0.5 Gousse(s) de vanille 5 g Agar-agar

# Ingrédients pour le croustillant Dulce

40 g **Praliné** 55 g **Chocolat noir** 40 g **Biscuit(s) sablé(s)** 1 pincée(s) **Fleur de sel** 

- 3 Presser le jus du citron vert.
- Ajouter dans la casserole le sucre, le jus de citron vert et les graines de vanille. Mettre à chauffer sur feu moyen.
- Lorsque la préparation est chaude, ajouter l'agar-agar et mélanger.
- 6 Verser le mélange dans un plat recouvert de film alimentaire, laisser figer au réfrigérateur.

### Étape 6

Préparation du croustillant Dulce

- Faire fondre le chocolat et le praliné au micro-ondes pendant 20-30 secondes.
- Écraser les biscuits et le sel afin d'obtenir une texture de
- Mélanger le crumble, le praliné et le chocolat dans un
- 4 Verser le mélange sur une plaque, laisser figer.

## Étape 7

Dressage

- Couper la gelée de pamplemousse et le biscuit de Sacher en petits cubes.
- Avec un couteau scie, couper délicatement le fond de chaque meringue de façon à pouvoir les garnir.
- Attention à ne pas les casser. Conserver le fond qui servira à fermer les meringues.
- Remplir chaque meringue avec des portions égales de crémeux banane et de crémeux cannelé, des petits morceaux de biscuit de sacher et de gelée.
- Fermer la meringue, la placer dans une assiette creuse pour le dressage.
- Décorer la meringue avec le croustillant de dulce émietté et un peu de crémeux de cannelé.
- Décorer si souhaité avec des écorces de citron confit et des fleurs comestibles.