

Desserts glacés

Dôme glacé vanille praliné cœur meringué
façon mystère


3h45

TEMPS TOTAL

45 min

PRÉPARATION

2h

CUISSON

1h

REPOS

387

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la
meringue

2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
120 g **Sucre semoule**
4 cl **Eau**
50 g **Sucre glace**

Ingrédients pour le
praliné

60 g **Noisette(s)**
entière(s)
60 g **Amande(s)**
entière(s)
30 g **Cacahuète(s)**
35 g **Sucre semoule**
1 cl **Eau**
1 **Beurre**

Ingrédients pour le
dôme glacé

400 ml **Glace vanille**

Étape 1

Préparation des coeurs meringués

- 1 Préchauffer le four en mode ventilé à 130°C (Th.4).
- 2 Verser l'eau puis le sucre semoule dans une casserole et porter à ébullition.
- 3 Vérifier la température avec un thermomètre à sucre et baisser le feu quand le sirop atteint 110°C puis commencer les blancs en neige.
- 4 Verser les blancs dans la cuve d'un batteur et battre en accélérant progressivement la vitesse.
- 5 Réduire la vitesse du batteur, vérifier la température du sirop et le verser petit à petit dans les blancs tout en fouettant quand il atteint 121°C.
- 6 Accélérer la vitesse pour bien incorporer le sirop.
- 7 Stopper ensuite le batteur quand le sirop est bien incorporé et que les blancs sont encore tièdes.
- 8 Saupoudrer le sucre glace dans la meringue au travers d'une passette en la tapotant à l'aide d'une maryse.
- 9 Mélanger la meringue et le sucre glace à l'aide d'une maryse pour bien incorporer le tout.

Le fait que la meringue soit encore un peu tiède permet

- 10 au sucre glace de fondre et de bien s'incorporer.
- 11 Couper le bout d'une poche à douille à l'aide d'un couteau d'office et insérer une douille unie.
- 12 Mettre la poche dans un verre mesure pour qu'elle tienne bien en place et la garnir de meringue à l'aide d'une maryse.
- 13 Fermer la poche à douille et réserver.
- 14 Tapisser une plaque de four de papier sulfurisé et coller le papier à la plaque avec des pointes de meringue.
- 15 Dresser des ronds de meringue à l'aide de la poche à douille.
- 16 Penser à adapter la taille de la meringue à celle des moules pour la glace.
- 17 Enfourner pendant 2 heures environ.
- 18 Sortir les meringues du four et les laisser refroidir sur une assiette.

Étape 2

Préparation du praliné

- 1 Préchauffer le four en mode ventilé à 160°C (Th.5).
- 2 Tapisser une plaque de four de papier sulfurisé puis y mettre les amandes et les noisettes.
- 3 Enfourner jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.
- 4 Verser l'eau puis le sucre dans une casserole et faire chauffer.
- 5 Baisser le feu quand le sirop est à ébullition.
- 6 Sortir les amandes et les noisettes du four.
- 7 Poser une feuille de papier sulfurisé sur les amandes et rouler les noisettes dans les paumes des mains pour ôter la peau en faisant attention à ne pas se brûler.
- 8 Remettre les noisettes sur la plaque de four puis ajouter les cacahuètes et enfourner de nouveau.
- 9 Sortir les fruits secs du four quand le sirop est bien épais.
- 10 Verser les noisettes, les amandes et les cacahuètes dans le sirop.
- 11 Mélanger les fruits secs dans le caramel à l'aide d'une spatule pour bien les enrober jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.
- 12 Le mélange va commencer à blanchir, ce qui est normal. Avec la cuisson su feu doux, les fruits secs vont ensuite commencer à caraméliser.
- 13 Eteindre le feu quand le mélange commence à prendre une couleur caramel et continuer à mélanger jusqu'à obtention de la couleur désirée.
- 14 Ajouter un peu de beurre et bien mélanger.
- 15 Débarrasser les fruits secs caramélisés sur une plaque de four tapissée de papier siliconé.
- 16 Bien étaler les fruits secs sur la feuille pour les désolidariser les uns des autres.
- 17 Réserver pour que les fruits secs refroidissent.

Étape 3

Confection du mystère

- 1 Sortir la glace vanille du congélateur et la débarrasser dans la cuve d'un batteur.
- 2 Battre le mélange en augmentant progressivement la vitesse pour que la glace prenne une consistance pommade c'est-à-dire très souple.
- 3 Garnir le fond des moules avec un peu de glace à l'aide d'une spatule plate en creusant le milieu.
- 4 Déposer une meringue au centre et recouvrir de glace.
- 5 Cette opération doit être rapide pour éviter que la glace ne fonde.
- 6 Bien lisser le dessus à l'aide de la spatule plate et réserver au congélateur pendant 1 heure.
- 7 Mettre une poche à douille dans un verre mesure et la garnir avec les fruits secs.
- 8 Refermer la poche et concasser les fruits secs à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 9 Réserver les fruits secs concassés dans un bol.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les dômes de glace du congélateur et les démouler.
- 2 Déposer les fruits secs sur une assiette et déposer les dômes dessus pour faire coller les fruits.
- 3 Dresser les mystères dans des assiettes et décorer avec quelques fruits secs puis servir.