Christian Têtedoie

Petits gâteaux

Savarin aux agrumes

5h12	1h	12 min	4h	419
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Faire chauffer l'eau pour la levure dans un micro-ondes pour la tiédir.
2. Mettre la levure dans un bol avec l'eau tiède et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
3. Mettre la farine dans la cuve d'un robot muni d'une feuille. Aouter le sucre et mélanger.
4. Ajouter les œufs tout en continuant de battre, accélérer la puissance du batteur progressivement.
5. Mettre le sel dans la pâte tout en battant.
6. Stopper le batteur et incorporer le beurre pommade par petites quantités, en battant doucement pour l'incorporer.
7. Stopper le batteur puis racler la pâte sur la feuille et sur les bords.
8. Débarrasser la pâte dans une poche à douille à l'aide d'une maryse.
9. Fermer la poche et couper le bout à l'aide de ciseaux.
10. Remplir des moules à savarin de pâte grâce à la poche à douille. Garnir seulement aux 3/4 car la pâte va monter pendant la cuisson. Couper la pâte à l'aide de ciseaux.

Ingrédients
pour 12 personnes

Ingrédients pour la pâte à savarin

- 250 g **Farine**
- 125 g **Oeuf(s) entier(s)**
- 100 g **Beurre**
- 100 g **Eau**
- 25 g **Sucre semoule**
- 15 g **Levure de boulanger**
- 5 g **Sel**

Ingrédients pour l'infusion agrumes

- 25 cl **Eau**
- 250 g **Sucre semoule**
- 25 g **Jus d'orange**
- 30 ml **Jus de citron**
- 15 g **Rhum**
- 1 c. à soupe **Zeste(s) de citron**
- 1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour la ganache

11 Laisser reposer à température ambiante.

Étape 2

Préparation de la ganache

1 Verser le lait de coco dans une casserole puis ajouter la purée de coco et le glucose puis porter à ébullition.

2 Stopper la cuisson quand le mélange bout, ôter du feu.

3 Mettre le chocolat blanc dans un cul de poule et verser le mélange coco bien chaud dessus. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

4 Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant pour émulsionner et donner ainsi de la légèreté.

5 Incorporer les zestes de citron et mixer à nouveau.

6 Ajouter la crème tout en mixant.

7 Ajouter le Malibu et mixer.

8 Réserver au réfrigérateur pendant 4h.

9 Enfourner les savarins à 180°C (Th6) pendant 12 minutes.

Étape 3

Finition des savarins

1 Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les graines à l'aide d'un couteau d'office.

2 Verser l'eau et le sucre dans une casserole avec les gousses de vanille.

3 Ajouter le jus d'orange, le jus de citron vert, les zestes de citron et le rhum puis porter à ébullition.

4 Sortir les savarins du four, les démouler et les débarrasser sur une grille de four.

5 Tremper les savarins dans le sirop pour les imbiber.

6 Ôter les savarins du sirop une fois imbibés à l'aide d'une écumoire.

7 Mettre la ganache dans la cuve d'un robot et la battre pour l'aérer, pendant quelques minutes seulement.

8 Stopper le batteur et réserver.

Étape 4

Dressage

1 Prélever les suprêmes de l'orange : couper les extrémités et ôter la peau à l'aide d'un couteau d'office.

2 Faire de même pour le pamplemousse.

3 Suivre les membranes blanches de l'orange et couper en forme de V pour pouvoir prélever les suprêmes.

4 Faire de même pour le pamplemousse.

5 Couper les suprêmes de pamplemousse en deux dans la longueur pour qu'ils aient la même taille que les suprêmes d'orange.

6 Dresser des suprêmes sur deux bords d'une assiette en alternant orange et pamplemousse.

7 Disposer un savarin au milieu. Garnir une poche à douille

320 g **Crème liquide (fleurette)**
190 g **Chocolat blanc**
140 g **Purée de noix de coco**
40 g **Lait de coco**
20 g **Sirop de glucose**
16 cl **Malibu**
1 **Zeste(s) de citron**

munie d'une douille cannelée de ganache à l'aide d'une maryse.

8 Garnir le savarin de ganache et servir.