

Le zeste



Pour un entremets de six personnes (ou 6 entremets individuels)

Streusel amande :

46g beurre
46g sucre
46g farine
61g poudre d'amande
0,6g fleur de sel

*Mettre le beurre pommade.
Ajouter le sucre, la farine, la poudre d'amande et le sel.
Etaler entre deux feuilles. Réserver à 4°C.
Cuire à 160°C.*

Biscuit madeleine citron :

90g Sucre
15g Sucre roux
½ zeste de citron jaune
60g Sucre inversi
156g Œufs
3.2g Poudre à lever
1.6g Bicarbonate de soude
1g Sel
144g Farine
144g Beurre

*Tamiser la farine sur une feuille sulfurisée.
Fondre le beurre.
Monter au ruban les sucres et les œufs au batteur.
Ajouter la farine et les poudres. Finir par le beurre.
Couler directement sur le streusel et cuire 10 minutes environ à 175°C.*

Gelée menthe/citron vert

200g eau
40g sucre
25g menthe fraîche
Le zeste et le jus d'un citron vert
24g masse gélatine

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Refroidir.
Ajouter la menthe ciselée et le zeste dans le sirop froid. Laisser infuser une nuit au réfrigérateur.
Chinoiser le sirop, réchauffer une partie du sirop pour faire fondre la masse gélatine, couler en moule. Réserver au congélateur.

Ganache montée poivre de Jamaïque :

154g crème
8g poivre de Jamaïque
110g couverture Opalys 33%
240g crème

Faire infuser à froid une nuit la crème et le basilic finement ciselé. Le lendemain, porter à ébullition.
Verser sur la couverture Opalys.
Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer, réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter à consistance désirée.
Utiliser directement.

Montage :

Cuire le streusel en moule environ 10 minutes (pré-cuisson), sortir du four et couler la madeleine citron sur le streusel à l'intérieur du moule. Cuire environ 10 minutes.

Pocher un tiers de la ganache montée sur la madeleine froide, déposer l'insert de gelée menthe/citron vert, pocher le second tiers de la ganache, lisser puis surgeler.

Détailler des bandes de 11cm de long sur 3cm de large.

A l'aide d'une douille St Honoré, pocher le dernier tiers de la ganache montée.

Décorer avec des points de glaçage neutre coloré en vert, des jeunes pousses de menthe et une tige en chocolat blanc coloré vert.