

## Le Sakura



Pour un entremets de six personnes

### Biscuit pain de Gênes cerises :

100g pâte d'amande

100g œufs

35g farine

2g poudre à lever

40g beurre fondu

40g cerises griottes fraîches

Incorporer petit à petit les œufs à la pâte d'amande.

Ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever.

Incorporer le beurre fondu, mouler directement dans un cercle de 18cm de diamètre.

Disposer régulièrement les cerises dénoyautées. Cuire.

Filmer à la sortie du four.

### Compotée de griottes :

300g griottes dénoyautées

30g sucre

5g pectine

Couper les griottes en deux, déposer dans une poêle.

Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.

Porter à ébullition. Couler en moule et surgeler.

### Crèmeux litchi :

150g purée litchi

175g crème

15g poudre de lait

50g sucre

50g jaunes

30g masse gélatine

Porter la purée de litchi, la crème et la poudre de lait à ébullition.

Faire gonfler la gélatine dans l'eau.

Mélanger le sucre et les jaunes.

Cuire le crèmeux à la nappé (idem crème anglaise)

Ajouter la gélatine et couler dans le moule à insérer sur la compotée de griotte déjà surgelée.

### **Bavaroise thé vert aux fleurs de cerisier :**

135g lait entier	Faire infuser à froid une nuit le lait, la crème la poudre de lait et le thé. Le lendemain, porter à ébullition.
65g crème	Blanchir les jaunes avec le sucre.
9g poudre de lait	Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.
15g thé vert fleurs de cerisier	Refroidir directement à 4°C.
75g sucre	Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.
20g jaunes	Utiliser directement.
35g masse gélatine	
200g crème montée	

### **Appareil à pistolet rose :**

150g couverture ivoire	Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao, ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.
150g beurre de cacao	
Qs. colorant liposoluble rose	

### *Montage :*

Démouler le biscuit, et l'insert, préparer le moule et le matériel nécessaire au montage.

Réaliser un montage à l'envers :

Pocher la mousse dans le fond du moule jusqu'au tiers, déposer l'insert, compotée vers le haut, appuyer légèrement afin de faire sortir les bulles d'air.

Pocher un peu de mousse puis déposer le biscuit.

Surgeler une nuit.

Démouler et pulvériser avec l'appareil à pistolet rose.

Décorer avec des branches en chocolat et des fleurs en chocolat blanc.