

Le zeste



Pour environ 12 entremets individuels

Pâte sucrée noisette citron vert :

*150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre de noisette
250g farine
50g œufs
5g zeste citron vert*

*Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs et le zeste en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange. Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.*

Gelée menthe/citron vert :

200g eau	Porter à ébullition l'eau et le sucre. Refroidir.
40g sucre	Ajouter la menthe ciselée et le zeste dans le sirop froid. Laisser infuser une nuit au réfrigérateur.
25g menthe fraîche	Chinoiser le sirop, réchauffer une partie du sirop pour faire fondre la masse gélatine, couler en moule. Réserver au congélateur.
Le zeste et le jus d'un citron vert	
24g masse gélatine	

Ganache montée poivre de Jamaïque :

231g crème	Faire infuser à froid une nuit la crème et le poivre concassé. Le lendemain, porter à ébullition.
12g poivre de Jamaïque	Verser sur la couverture Opalys.
165g couverture Opalys 33%	Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer, réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter à consistance désirée.
360g crème	Utiliser directement.

Glaçage jaune :

125g eau	Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
300g sucre	Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
187g glucose	Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.
250g crème	Ajouter le colorant de votre choix.
93g poudre de lait	Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
88g masse gélatine	Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.
125g glaçage neutre	
75g huile d'olive	
Qs. colorant jaune	

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 2mm, détailler les fonds avec l'emporte-pièce fourni avec le moule. Déposer sur silpain et cuire au four à 165°C environ 10 minutes.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule «finger» de silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de gelée menthe/citron vert.

Lisser l'entremets avec le reste de ganache montée. Surgeler.

Démouler les entremets surgelés, glacer à l'aide du glaçage jaune.

Déposer les entremets sur les fonds cuits.

Réaliser des lignes diagonales avec des zestes de citron vert et quelques morceaux de feuilles d'or.

