

Le Golden

Nombre de parts : 8 (entremets de 20 cm de diamètre)

Temps de préparation : 1h15

Temps de cuisson : 20 min à 180 degrés

Le Biscuit Cuillère

Ingrédients :

- 120 g de blancs d'œufs
- 85 g de sucre semoule
- 62 g de jaunes d'œufs
- 68 g de farine T55 ou T65
- 17 g d'amidon de Maïs (Maïzena)
- Sirop d'imbibage



Procédé :

Préchauffer le four à 180 degrés, en chaleur ventilée.

Commencer par préparer le gabarit pour la cartoucière (contour de la charlotte) du biscuit cuillère. Pour cela, prendre un papier sulfurisé et sur toute la longueur, tracer deux traits parallèles, espacés de 4,5 cm. Puis recommencer de façon à avoir deux bandes de 4,5 cm de hauteur. Puis sur une autre feuille, dessiner deux cercles de 18 cm.

Mettre le sucre en poudre dans les blancs d'œufs et monter une meringue assez ferme.

Arrêter le robot et ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger très délicatement à la spatule sans chercher à rendre homogène la préparation.

Tamiser ensemble la farine et la maïzena et l'incorporer en deux fois dans la préparation dans un mouvement délicat afin de ne pas faire retomber les blancs. Ne pas attendre que la préparation soit homogène avant de mettre le reste de poudre. Par contre, la préparation doit être homogène une fois que l'on a fini de tout incorporer.

Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'une douille ronde unie de 10 mm.

Retourner la feuille de papier sulfurisé afin que la trace au stylo soit de l'autre côté (et ne touche pas le biscuit). Pocher tout d'abord la cartoucière. Puis, pocher les deux cercles en partant du centre vers l'extérieur, en escargot.

Saupoudrer de sucre glace le biscuit ainsi poché. Attendre quelques instants que la première couche de sucre glace fonde, puis saupoudrer à nouveau de sucre glace.

Enfourner pour 15 à 20 minutes selon votre four. Le biscuit doit être doré et ne pas coller au toucher. Il doit tout de même être assez souple.

Le laisser refroidir sur grille puis retailler les cercles pour avoir deux disques réguliers de 18 cm (le mieux est d'utiliser un cercle de 18 cm si vous en avez un, et de s'en servir comme d'un emporte-pièce). Tailler également la cartoucière en coupant le haut et le bas afin d'avoir des bandes de 3,5 cm de hauteur. Retirer ensuite délicatement le papier cuisson. Réserver.

Les pommes caramélisées

Ingrédients

- Pommes : 400g
- Sucre: 60g
- Beurre: 80g

Procédé:

Eplucher les pommes et les couper en cubes pas trop petits.

Mettre la moitié du sucre dans une casserole et faire légèrement caraméliser.

Ajouter les pommes, le restant du sucre et le beurre. Faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient fondantes (mais attention, on ne cherche pas à avoir une compote! Les morceaux de pommes doivent être caramélisés, fondants mais encore entiers).

Réserver les pommes dans un cul de poule à la fin de la cuisson et les laisser refroidir.

La crème bavaroise Vanille

Ingrédients :

- 7 g de gélatine (or ou 200 blooms)
- 250 g de lait
- 50 g de sucre semoule
- 60 g jaunes d'œufs
- 5 g d'extrait de vanille (vous pouvez utiliser une gousse de vanille à la place que vous ferez infuser dans le lait).
- 270 g de crème liquide 35% de matières grasses

Procédé:

Mettre la gélatine dans un grand volume d'eau très froide.

Mettre le lait à bouillir avec une petite partie du sucre dans la casserole pour éviter que le lait n'accroche.

Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs avec le reste du sucre.

Une fois le lait à ébullition, hors du feu, ajouter un tiers du lait dans le mélange jaunes/sucre et bien mélanger. Puis verser ce mélange dans le reste du lait, toujours hors du feu. Bien mélanger.

Remettre à feu doux sans cesser de mélanger à la Maryse en allant bien dans tous les coins de la casserole. Laisser sur le feu jusqu'à 82 degrés. Attention à ne pas dépasser cette température... au delà de laquelle, on se retrouve avec une omelette et plus avec une crème anglaise ^^ ! Si on n'a pas de thermomètre, on peut faire une cuisson à la nappe: pour cela on se fie à sa spatule. Une fois que la crème nappe la spatule et que 'on peut faire une belle trace dessus avec le doigt, sans qu'elle ne coule, c'est que la crème est assez cuite.

Nb: Si vous avez laissé trop cuire votre crème anglaise, vous pouvez la passer dans un chinois afin d'enlever les grumeaux. Autre solution, vous pouvez aussi passer un petit coup de mixer si vraiment votre crème anglaise s'était transformée en omelette... ça rattrape quand même pas mal et ça évite de jeter/recommencer!

Ajouter l'extrait de vanille ainsi que la gélatine à la crème anglaise, bien mélanger et laisser un peu refroidir.

Puis monter la crème liquide en crème fouettée pas trop ferme. Mettre une partie de la crème montée (environ 1/4) dans la crème anglaise tiédie. Mélanger énergiquement. Ajouter le reste de crème puis mélanger délicatement cette fois.

Montage

Puis Prendre un carton or et positionner dessus le cercle de 20 cm de diamètre. Mettre du rhodoïd à l'intérieur du cercle si vous en avez (cela permet d'avoir des bords bien nets au décerclage).

Positionner les bandes de cartouillère (biscuit cuillère) à l'intérieur du cercle en tassant bien les bandes contre les parois du cercle. Lorsque vous positionnez la deuxième bande, il faut qu'il n'y ait aucun espace afin qu'il n'y ait pas de fuite lorsqu'on coulera la crème à l'intérieur.

Puis positionner le disque de biscuit de 18 cm au fond du moule (côté sucré contre le carton or, et partie qui était contre le papier cuisson en haut). Il ne faut pas le recouper pour qu'il rentre mais bien le tasser afin de bien calfeutrer chaque espace et qu'il n'y ait aucun trou.

Tapisser le dessus du biscuit d'un peu de crème bavaroise à la vanille . Ajouter les pommes caramélisées sur la crème bavaroise et remettre un peu de crème bavaroise.

Positionner le deuxième disque de biscuit et ajouter le reste de crème bavaroise.

Mettre au frais jusqu'à ce que la crème bavaroise soit un peu prise.

Et voilà ce que ça donne à la découpe :

En finition, vous pouvez appliquer un glaçage neutre. Ou imaginer un autre recouvrement ! Comme cette fois où je l'ai réalisé en mode charlotte (le biscuit cuillère montant jusqu'en haut de l'entremets) avec un recouvrement en chantilly à la vanille sur le dessus. Un délice également ! La chantilly vient même un peu désucre l'entremets, ce qui, pour ma part, me plaît beaucoup. Et ça a donné ça :

