



Concubine

Une création de Michel WILLAUME

Biscuit tendre aux amandes

Blancs d'oeufs	450g
Sucre semoule	250g
Sucre glace	220g
Poudre d'amandes	220g
Farine forte	100g
Blancs d'oeufs liquides	150g
Crème fleurette 35% mg	50g
Zestes de citron	1

Passer au Robot la farine avec la poudre d'amandes et le sucre glace. Ajouter les zestes de citron. Monter les blancs avec le sucre semoule. Pendant ce temps, mélanger les poudres avec les blancs liquides et la crème fleurette pour former une macaronade. Mélanger délicatement les blancs montés et lisser directement sur plaque montée d'un Silpat et de cercles inox. Cuire à 200°C.

Crème de yogur aux fruits rouge

Crème fleurette 35% mg	350g
Sucre	75g
Jaunes d'oeufs	100g
Gélatine	8g
Purée de fraise	50g
Purée de framboise	50g
Purée de figue	50g
Yogur griego	850g

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans une eau bien froide. Réaliser une crème anglaise avec la crème fleurette, le sucre et les jaunes d'oeufs. Ajouter la gélatine bien essorée, puis le mélange de purées. Refroidir rapidement à 20/22°C et incorporer délicatement le yogur bien homogène. Mouler aussitôt dans un insert et surgeler.

Mousse légère Ivoire parfumée au citron et à la violette

Lait entier	140g
Crème fleurette 35% mg	280g
Couverture Ivoire	260g
Gélatine	5g
Zestes de citron jaune	3g
Aroma de violette	qs

Faire tremper les feuilles de gélatine dans une eau bien froide. Fondre partiellement la couverture Ivoire et faire bouillir le lait avec les zestes de citron. Chinoiser et dissoudre la gélatine bien essorée dans le lait bouillant. Verser 1/3 de ce liquide sur le chocolat. Former une bonne émulsion en s'assurant d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Ajouter graduellement le reste du lait chaud, passer au turmix, refroidir entre 35/40°C et ajouter délicatement la crème montée mousseuse et l'arôme de violette. Mouler aussitôt.

Mélange Ivoire/violet pour pistolet

Couverture Ivoire	700g
Beurre de cacao	300g
Colorants liposoluble rouge/bleu	qs

Fondre séparément le chocolat et le beurre de cacao. Mélanger les colorants au beurre de cacao et rajouter la couverture fondue. Passer au chinois et remplir le récipient du pistolet électrique ou par compresseur. La température doit se situer entre 40 et 45°C.

Montage et décoration

Dans un moule de forme ovale, déposer un biscuit tendre aux amandes. Verser la mousse légère Ivoire parfumée jusqu'à la moitié et placer l'insert congelé de yogur aux fruits rouge bien au centre. Remplir le cercle et lisser une première fois. Passer environ 15 minutes au congélateur et lisser une deuxième fois avec la mousse de manière à obtenir une surface bien lisse et bien nivelée. Surgeler et démouler.

Pulvériser entièrement l'entremet du mélange Ivoire/violet et décorer d'un assortiment de fruits rouges, un froissé de chocolat blanc et une fleur de violette cristallisée.