

Valentine

LA DACQUOISE NOISETTE

Mélangez la poudre de noisettes avec le sucre glace. Ajoutez l'arome pistache et le colorant vert. Montez les blancs d'oeufs en neige avec le sucre. Incorporez les poudres dans les blancs montés. Posez le cercle en forme de coeur sur une feuille de papier cuisson. Puis le remplir sur 3 cm de haut. Enfournez pour 20 mn à 160°C. Attendre quelques minutes et démoulez la dacquoise. Après refroidissement complet, et si besoin, découpez le haut du cœur pour avoir une surface plane. Réservez.

LA CRÈME A LA CERISE

La crème pâtissière : Portez à ébullition sur feu pas trop vif 45 cl de lait avec la vanille dans une casserole à fond épais, au préalable humidifiée pour éviter que la caséine du lait n'attache. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez la farine et la maïzena tamisées puis les 5 cl de lait froid. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez en remuant un tiers du lait bouillant, puis le 2ème tiers. S'assurer que le lait n'ait pas attaché dans la casserole. Remettre le tout sur le feu moyen et amenez à ébullition en remuant énergiquement. Cuire environ 20 secondes, jusqu'à épaississement de la crème. Laissez refroidir la crème au frigo en la filmant au contact.

La crème à la cerise : Après refroidissement de la crème

pâtissière, la mélanger au fouet avec la crème mascarpone puis ajoutez le colorant rouge et le jus des cerises à l'amaréna. Bien mélanger, pochez et réservez.

LE CŒUR DE CAMEL ROUGE

Préparez une feuille de papier sulfurisé en y dessinant un cœur de même grandeur que le cœur de dacquoise. Retournez la feuille pour ne pas que le cœur dessiné soit au contact du caramel. Préparez un caramel à sec jusqu'à une couleur blonde, puis y ajouter le colorant rouge liquide. Mélangez doucement le caramel, puis avec une cuillère faites des stries pour dessiner une grille sur la feuille de papier sulfurisé.

LE MONTAGE

Pochez de jolies rosaces de crèmes sur le dessus du cœur de dacquoise. Déposez une cerise à l'amaréna sur chaque rosace de crème. Réservez. Au moment de servir, déposez le cœur de camel rouge sur les cerises à l'amaréna.

Pour 6 personnes

Difficulté : facile

Préparation : 45 mn

Cuisson : 20mn à 160°C

Réfrigération : 1 heure

Matériel : 1 cadre en forme de cœur

Ingrédients

Pour la dacquoise noisette

Blancs d'oeufs : 320 g

Sucre : 160 g

Poudre de noisette : 400 g

Sucre glace : 400 g

Arôme pistache : QS

Colorant vert : QS

Pour le cœur en caramel rouge

Sucre : QS

Colorant rouge : 1 càc

Pour la crème à la cerise

Lait entier : 1/4 litre

Jaunes d'oeufs : 2

Sucre : 63 g

Maïzéna : 30 g

Vanille : QS

Mascarpone : 500 g

Jus des cerises à l'amaréna

Colorant rouge liquide : QS

Pour le montage :

Cerises à l'amaréna : 1 boîte



DECOUVREZ LA FORET NOIRE

