

GRATIN POMME/POIRE AU CALVADOS

DENREES POUR 6 PERSONNES

BISCUITS CUILLERS (10 pc)

- ⊕ 65 gr de sucre semoule
- ⊕ 2 pc de blanc d'œuf
- ⊕ 2 pc de jaune d'œuf
- ⊕ 30 gr de farine T45
- ⊕ 35 gr de maïzena
- ⊕ Qs de sucre glace

SABAYON

- ⊕ 50 gr de sucre semoule
- ⊕ 50gr d'eau
- ⊕ 20 gr de calvados
- ⊕ 3 jaunes d'œufs
- ⊕ 150 gr de crème uht

GARNITURE

- ⊕ 2 pommes (reinettes...)
- ⊕ 2 poires (william...)
- ⊕ 25 gr de beurre
- ⊕ 5 gr de calvados
- ⊕ 30 gr de sucre

MONTAGE

- ⊕ 10 gr de beurre

Notes personnelles

QS= Quantité Suffisante

TECHNIQUE DE REALISATION

BASE

- ⊕ Monter les blancs et serrer avec le sucre pour obtenir une meringue
- ⊕ Ajouter les jaunes délicatement au fouet à main sans casser la meringue
- ⊕ Mélanger la farine et la maïzena, tamiser
- ⊕ Ajouter les farines tamisées au fouet à main à l'appareil sans le casser
- ⊕ Garnir une poche jetable, couper la pointe pour obtenir un diamètre de 2.5 cm
- ⊕ Coucher en allongeant l'appareil de 8 à 10 cm (en quinconce)
- ⊕ Saupoudrer de sucre glace, laisser reposer 1 mn et saupoudrer à nouveau de sucre glace
- ⊕ Enfourner à 190°C et baisser aussitôt à 150°C, cuire 15 mn
- ⊕ Laisser refroidir et réserver en boîte hermétique

SABAYON

- ⊕ Porter 2 mn à ébullition le sucre et l'eau
- ⊕ Verser le sirop et le calvados sur les jaunes. Fouetter sur feu doux jusqu'à obtenir une crème mousseuse et légère (T° maxi 90°C)
- ⊕ Fouetter la crème et l'ajouter au sabayon. Réserver

GARNITURE

- ⊕ Eplucher, épépiner, citronner et couper les fruits en quartiers
- ⊕ Sauter les fruits, les flamber et les sucrer. Les laisser jusqu'à caramélisation. Réserver

MONTAGE / CUISSON

- ⊕ Beurrer 6 plats à gratin individuels
- ⊕ Répartir les fruits
- ⊕ Trancher les 6 biscuits et les répartir sur les fruits
- ⊕ Compléter les plats avec le sabayon, lisser
- ⊕ Passer sous le grill du four jusqu'à coloration, servir aussitôt

FORET NOIRE

DENREES POUR 6 PERSONNES

GENOISE AU CHOCOLAT

- ⊕ 4 œufs entiers
- ⊕ 125 gr de sucre semoule
- ⊕ 100 gr de farine T45 tamisée
- ⊕ 25 gr de cacao

CREME CHANTILLY COLLEE

- ⊕ 40 cl de crème uht
- ⊕ 2 feuilles de gélatine
- ⊕ 20 gr de sucre glace

GARNITURE/MONTAGE

- ⊕ 120 gr de cerise amarena égouttées
- ⊕ Le sirop des cerises
- ⊕ Kirsch

FINITION

- ⊕ Copeaux de chocolat

Notes personnelles

QS= Quantité Suffisante

TECHNIQUE DE REALISATION

GENOISE AU CHOCOLAT

- ⊕ Beurrer un moule à manquer avec du beurre fondu. Fariner et taper le moule pour enlever l'excédent de farine.
- ⊕ Monter les œufs et le sucre au batteur (fouet) jusqu'à obtenir un mélange onctueux et mousseux (doit faire un ruban)
- ⊕ Mélanger la farine et le cacao et incorporer délicatement sur les œufs/sucre montés à l'aide d'une spatule
- ⊕ Garnir le moule au $\frac{3}{4}$, cuire 180°C / 20mn
- ⊕ Démouler et réserver à l'envers sur une grille

CREME CHANTILLY COLLEE

- ⊕ Ramollir la gélatine dans de l'eau froide
- ⊕ Monter 20 cl de crème
- ⊕ Faire chauffer 5 cl de crème et ajouter la gélatine
- ⊕ Verser doucement la crème et la gélatine sur la crème fouettée, fouetter, ajouter le sucre, fouetter
- ⊕ Mettre la chantilly colée dans une poche et réserver au frais

GARNITURE/MONTAGE

- ⊕ Détendre le sirop d'amarena avec le kirsch et ajouter de l'eau si besoin
- ⊕ Détailler la génoise dans l'épaisseur en tranches de 1 cm
- ⊕ Découper 18 disques à l'aide de cercle en inox (Diam 70/75)
- ⊕ Déposer un 1^{er} disque au fond des cercles, imbiber avec le sirop (puncher)
- ⊕ Garnir avec une couche de chantilly, déposer quelques cerises
- ⊕ Recommencer ainsi pour finir avec un disque de génoise (réserver de la chantilly pour couvrir le tour des entremets)

FINITION

- ⊕ Réserver au frais
- ⊕ Décercler les entremets, masquer de chantilly collée, répartir les copeaux et quelques cerises

