
ENTREMET D'AUTOMNE AUX 3 SAVEURS

LA MAISON D'EUSEBIA - RUE SAINT JEAN - 39210 CHÂTEAU-CHALON Tél : 03 84 44 92 10 - Fax : 03 84 44 66 58

CHEF : LAURENT BESSON-PEIRANO - <http://www.eusebia.fr>

DESSERT ■ POUR 4 PERSONNES ■ 2 H 30 PRÉPARATION (LA VEILLE)



BISCUIT JOCONDE IMPRIMÉ ■ Pâte à cigarette : 5 g de beurre en pommade, incorporer 5 g de sucre glace, 5 g de blanc d'œuf, 5 g de farine, 8 g de chocolat fondu ■ Obtenir un mélange homogène sans grumeau, l'étendre sur le papier cuisson en faisant un motif, déposer sur une plaque et entreposer au grand froid ■ **BISCUIT DE TOUR** ■ Dans la cuve du batteur mettre 50 g de poudre d'amandes avec 50 g de sucre, 10 g de farine et 70 g d'œuf et battre à vitesse moyenne pendant 10 mn ■ Rajouter 10 g de beurre fondu, reprendre le mélange, le réserver ■ Monter 40 g de blanc d'œuf mousseux avec 7 g de sucre ■ Mélanger les deux préparations délicatement sans casser les blancs ■ Étendre l'ensemble sur la plaque imprimée et cuire au four à 180° jusqu'à légère coloration ■ **DACQUOISE AUX AMANDES** ■ Monter 17 g de blanc d'œuf pas trop ferme avec 5 g de sucre ■ Tamiser et incorporer 6 g de sucre glace avec 10 g de poudre d'amandes, et 4 g de farine ■ Terminer en incorporant 4 g de beurre fondu ■ Détailler des petites boules et cuire à 180° degrés ■ **MOUSSEUX AU CHOCOLAT** ■ Bouillir 30 g de lait, plonger 150 g de chocolat noir, mélanger et réserver au froid ■ Monter 100 g de crème de chantilly, incorporer avec le chocolat ■ **CRÉMEUX AUX NOIX** : Faire une meringue italienne : monter 17 g de blanc d'œuf avec 25 g de sucre cuit à 120° dans 8 g d'eau ■ Laisser tourner le batteur jusqu'à refroidissement du mélange ■ Mixer 75 g de noix et incorporer 40 g de feuilletine dans le caramel froid, mélanger et réserver ■ **PRÉSENTATION DU GÂTEAU** ■ Découper des bandes de biscuit Joconde et chemiser les moules ■ Retailler si besoin les boules de Dacquoise, garnir le fond des moules ■ Garnir une première couche avec le croustillant au caramel ■ Avec une poche garnir la deuxième couche avec le mousseux au chocolat ■ Faire prendre au grand froid ■ Terminer par une couche de mousse aux noix jusqu'au rebord ■ Lisser à la spatule ■ Passer au froid ■ Démouler avant de servir et décorer selon l'humeur avec coulis de fruits, tuiles, cacao, noix etc ■

Vin conseillé :

Macvin du Jura

Autre suggestion :

Vin de Paille Côtes du Jura

Les parfums de fruits comotés et d'épices du Macvin se marient à merveille avec ce dessert alliant les saveurs de l'amande, du chocolat et du caramel.

Les arômes d'abricots confits et de cannelle d'un Vin de Paille pourront également s'accorder à cette préparation.