

cako\_18@hotmail.fr

*couronne bûche de Noël.*

*Mousse au sirop d'érable avec noix de pécan caramélisé.  
Insert de compotée de poires.  
Dacquoise au noix de pécan.*

*Dacquoise Noix de pécan :*

- *Produit : 4 Portions.*

*Ingrédients*

- *80 g poudre d'amande*
- *90 g sucre glace*
- *3 blancs d'oeufs*
- *10 g sucre en poudre*
- *10-20 g noix de pécan*

*1/ Le tamisage*

*Tamisez la poudre d'amande et le sucre glace.*

*Préchauffez le four à 180°C.*

*2/ La pâte*

*Montez les blancs en neige bien fermes.*

*Ajoutez le sucre en poudre tout en continuant de battre les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent brillants. Environ 3 min.*

*Incorporez délicatement le sucre glace et la poudre d'amande à l'aide d'une spatule.*

*Évitez de casser les blancs en neige*

*3/ La cuisson*

*Versez la pâte sur la plaque de cuisson.*

*Parsemez de noix de pécan concassées  
et saupoudrez de sucre glace.*

*Laissez reposer 10 min à température ambiante.*

*Enfournez la dacquoise pour 15-20 min.*

*La mousse d'érable :*

*Quantité : 8 portions*

*Ingrédients*

- *45 ml (3 c. à soupe) de sucre d'érable*
- *1 sachet de gélatine sans saveur de 8 g*
- *4 jaunes d'oeufs*
- *250 ml (1 tasse) de sirop d'érable*

- 1 contenant de fromage à la crème de 150 g, ramolli
- 500 ml (2 tasses) de crème à fouetter 35%

Préparation :

• 1

Mélanger la gélatine avec 60 ml (1/4 de tasse) d'eau. Laisser gonfler 5 minutes.

• 2

À l'aide du batteur électrique, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sirop d'érable de 5 à 7 minutes dans un bain-marie.

• 3

Chauffer la gélatine 20 secondes au micro-ondes, puis l'incorporer aux jaunes d'oeufs.

• 4

Fouetter le fromage à la crème jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. En fouettant, verser graduellement la préparation à l'érable.

• 5

À l'aide du batteur électrique, fouetter la crème à vitesse élevée jusqu'à l'obtention de pics fermes.

• 6

Incorporer la moitié de la crème fouettée à la mousse à l'érable en pliant délicatement la préparation à l'aide d'une spatule.

• 7

Verser la préparation sur la croûte. Réfrigérer de 2 à 3 heures.

Faire les concassés de noix de pecan caramélisé pour ajouter dans la mousse, une fois mise dans le moule.

Compotée de Poires :

Pour 4 personnes

1kg de poires

3 cuillères à café de sucre concassé

2 cuillères à café de jus de citron

1 gousse de vanille fendue

Peler et couper les deux tiers des poires en quartiers réguliers (c'est encore plus facile si vous avez un coupe-pomme) et ôter les pépins. Couper de nouveau les quartiers en deux. Les mettre dans une casserole à fond épais avec le jus de citron, la gousse de vanille fendue dans la longueur et le sucre candi. Faire compoter à feu moyen en remuant de temps à autre avec une spatule en bois.

Peler et couper de la même façon le tiers restant de poires et ajouter les dés de poires dès que les premières sont bien translucides et commencent à caraméliser. Gratter l'intérieur de la gousse de vanille avec la pointe d'un couteau pour prélever les petits grains et les mettre dans la compote. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les "secondes" soient fondantes mais encore en beaux morceaux.

Glaçage miroir blanc et coloré en vert :

- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de glucose en sirop
- 80 g d'eau
- 100 g de lait concentré sucré
- 150 g de chocolat blanc (Ivoire de Valrhona)
- 9 g de gélatine 200 blooms (poudre ou feuilles)
- Environ 2 g du colorant en poudre vert.

Préparation :

Mettez la gélatine à tremper dans un grand bol d'eau froide

Verser l'eau, le sucre et le glucose dans une casserole et portez à ébullition à 103°C.

Retirez du feu, ajoutez le lait concentré sucré et la gélatine égouttée puis le chocolat.

Ajoutez le colorant en poudre de votre choix. En général 2 à 3 g suffisent.

Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant en évitant d'incorporer de l'air.

*Ne remontez jamais votre mixeur quand il tourne, toujours pour éviter d'incorporer des bulles d'air. L'idéal est d'utiliser un récipient haut et fin pour mixer (comme un verre doseur).*

*Déposez un film au contact du glaçage et réservez au minimum 12 heures au réfrigérateur avant de l'utiliser. Cela permet à la gélatine de se stabiliser et ainsi obtenir un résultat plus lisse et plus brillant.*

*Faites chauffer votre glaçage à 35°C au bain-marie en remuant doucement. Evitez de le chauffer à plus de 40°C, si il n'est pas fluide à cette température vous pouvez passer un petit coup de mixeur plongeant (en faisant toujours attention aux bulles d'air).*

*Glacer Lorsque le glaçage est à 30°C.*

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)