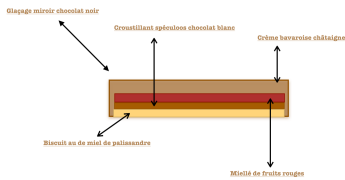




Loukina

MurielMA



Loukina

Lorsque nous étions enfants, mon frère et moi passions nos week-ends et nos vacances sur le bateau de notre père, dans le port de l'Estaque près de Marseille. Nous aimions voguer des semaines entières sur la Méditerranée, nous baigner en pleine mer et pêcher dans les criques.

Un soir de pleine lune, alors que tout le monde dormait, deux sirènes se sont approchées de moi et d'une voix mélodieuse, m'ont murmuré ce secret.

- On dit que les étoiles sont les clous dorés qui tiennent le ciel bien tendu, parfois, une étoile filante se décroche, et déchire la toile céleste, dès lors, il faut vite faire un vœu, pour qu'il se faufile dans la fissure, afin qu'il se réalise. Petite princesse de la terre, fais-en un et viens donc avec nous baguenauder sous l'eau.

- Il m'est impossible de vous suivre, je n'ai pas de queue pour nager.

- Fais ton souhait, la nuit est propice.

C'est avec la peur au ventre que je me suis élancée dans cette eau bleutée, mon corps s'est mis à me gratouiller fortement, mes jambes ne pouvaient plus remuer, et là, je l'ai vu, elle était de couleur or et elle brillait de mille feux.

J'ai accompagné mes amies, dans un univers abyssal, majestueux, d'une beauté à couper le souffle, riche d'une vie hors du commun. Au milieu d'un cercle de lumière, apportés par les rayons de la lune, nous nous sommes endormies.

Au matin, je me suis réveillée, enchantée, sous le regard de mon père.

- Qu'as-tu ma fille pour être si radieuse.

- Chut, c'est un secret.

Des années ont passés, aujourd'hui, j'ai eu l'idée de sanctifier mon souvenir avec cet entremets Loukina, " prénom de ma sirène préféré.

Avec un biscuit au miel de palissandre
Un croustillant chocolat blanc spéculoos
Un miellé de fruits rouges
Une crème bavaroise châtaigne
Un glaçage miroir au miel
Pour le biscuit au miel de palissandre.

25 g de beurre
2 œufs entiers
15 g de miel de palissandre
50 g de sucre roux
40 g de poudre d'amandes
35 g de crème fluide entière
45 g de farine
3 g de levure chimique
1 pincée de sel

Allumez le four à 170 °C. Fondre le beurre aux micro-ondes. Mélangez tous les ingrédients ensemble au batteur électrique ou au robot, sauf le beurre. Ajoutez le beurre chaud à la fin.

Versez la pâte dans un moule rond de 18 centimètres. Enfournez environ 14 minutes environ, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, il doit ressortir sec. Laissez refroidir dans le moule.

Pour le croustillant chocolat blanc spéculoos.

100 g de chocolat blanc
40 g de brisure de spéculoos

Chauffez aux micro-ondes le chocolat, ajoutez les brisures, mélangez. Étalez sur le biscuit et congelez.

Pour le miellé de fruits rouges.

200 g de fruits rouges congelés
5 g de miel de palissandre
20 g de sucre
5 g de pectine NH

Dans une casserole, cuire les fruits avec le miel 10 minutes. Mélangez la pectine avec le sucre et versez-le sur la compotée, cuire 3 minutes. Laissez tiédir et versez sur le biscuit. Congelez deux heures.

Pour la crème bavaroise à la châtaigne.

28 g de masse gélatine soit 4 g de gélatine en poudre + 24 g d'eau froide
150 g de lait entier
2 jaunes d'œuf
120 g de crème de châtaigne ou de marron
20 g de fine cognac
150 g de crème fluide entière

Mélangez la gélatine en poudre dans l'eau et laissez gonfler au frais. Porter le lait à ébullition. Dans un cul-de-poule, mélangez les jaunes d'œuf et la crème de châtaigne ou de marron. Versez le lait brûlant dessus, fouettez et transvasez dans la casserole pour cuire à la nappe, en mélangeant sans interruption. Passez 15 secondes aux micro-ondes la gélatine et hors du feu, joignez-la à la crème anglaise. Donnez un coup de mixeur plongeant en versant le cognac et laissez refroidir à 25 °C. Montez la crème fluide entière souple. Mélangez rapidement une grosse cuillère à soupe à la crème de châtaigne, puis ajoutez le reste délicatement en vous aidant d'un fouet.

Pour le montage.

Chemisez bien haut, en double épaisseur, un cercle de 24 centimètres, avec du film, posez-le sur un plat, centrez le biscuit à l'intérieur, côté compotée dessus. Versez la crème bavaroise, tapez légèrement le plat pour tasser la crème. Réservez au congélateur 6 heures, au mieux une nuit.

Pour le glaçage miroir à faire la veille.

8 g de gélatine en poudre 210 Blooms
75 g d'eau
150 g de sucre semoule
150 g de sirop de miel de châtaignier
100 g de lait concentré
150 g de chocolat noir

Hydratez la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. pendant ce temps, porter à ébullition l'eau, le sucre, le miel à 103 °C. Dans un cul de poule, réunissez le

lait concentré, le chocolat, la gélatine essorée et versez le sirop brûlant dessus. Laissez fondre quelques minutes. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et réservez une nuit au frais. À utiliser entre 32 et 35 °C.

Pour la finition.

Démoulez l'entremets en passant un coup rapide de chalumeau. Remettez-le au congélateur. Chauffez aux micro-ondes le glaçage par tranche d'une minute, jusqu'à ce que sa température soit de 35°C.

Posez l'entremets sur deux verres. Glacez-le en commençant par le centre.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr