

Autres desserts aux fruits
Saké pamplemousse


13h

TEMPS TOTAL

1h30

PRÉPARATION

5h30

CUISSON

6h

REPOS

579

CALORIES

Étape 1

Préparation du crémeux cannelé

- 1 Tremper la feuille de gélatine dans un bol avec de l'eau.
- 2 Réchauffer le lait, les jaunes d'oeufs, la crème et le lait concentré dans une casserole sur feu moyen, fouetter constamment jusqu'à atteindre 83°C.
- 3 Ajouter la gélatine préalablement essorée dans la casserole.
- 4 Fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
- 5 Couper le chocolat en morceaux, le mettre dans un saladier.
- 6 Verser le mélange sur le chocolat, mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- 7 Si nécessaire, utiliser un mixeur plongeant pour plus d'onctuosité.
- 8 Placer dans une poche à douille et réserver au frais pendant 6 heures.

Étape 2

Préparation du crémeux à la banane

- 1 Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
Écraser la banane pour obtenir une purée.

 Ingrédients
 pour 8 personnes

**Ingrédients pour le
 crémeux cannelé**

 125 g **Crème liquide (fleurette)**
 60 g **Jaune(s) d'oeuf**
 100 g **Lait entier**
 40 g **Lait concentré sucré, entier**
 1 **Feuille de gélatine**
 140 g **Chocolat noir**
**Ingrédients pour le
 crémeux banane**

 80 ml **Crème fraîche épaisse**
 150 g **Banane(s)**
 55 g **Lait concentré sucré, entier**
 80 g **Jaune(s) d'oeuf**
 1 feuille(s) **Feuille de gélatine**
 60 g **Beurre**
 4 ml **Rhum**
**Ingrédients pour la
 meringue au saké**

- 2
- 3 Faire chauffer dans une casserole la banane, les jaunes d'oeufs, la crème et le lait concentré.
- 4 Fouetter constamment jusqu'à atteindre 83°C.
- 5 Lorsque le mélange est suffisamment chaud, ajouter la gélatine, fouetter jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- 6 Ajouter le beurre, le rhum et mélanger. Si nécessaire, utiliser un mixeur plongeant pour plus d'onctuosité.
- 7 Placer dans une poche à douille et réserver au frais pendant 6 heures.

Étape 3

Préparation de la meringue au saké

- 1 Préchauffer le four à 90°C (Th. 3).
- 2 Monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur.
- 3 Lorsque la préparation est bien ferme, ajouter le sucre glace progressivement tout en fouettant pour faire tenir la meringue.
- 4 Incorporer la maïzena et le sucre en poudre délicatement à l'aide d'une maryse.
- 5 Chauffer le saké au micro-ondes pendant 15-20 secondes.
- 6 Verser le saké chaud dans la meringue. Mélanger.
- 7 Mettre la meringue dans une poche à douille, dresser des dômes sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Cuire la meringue pendant 5 heures dans un four à 90°C.

Étape 4

Préparation du biscuit Sacher

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
- 2 Mettre le beurre et le chocolat dans un bol, faire fondre au micro-ondes pendant 20-30 secondes.
- 3 Mettre le sucre semoule, le sucre inverti et les oeufs dans un saladier, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Ajouter doucement le mélange chocolat et beurre au mélange sucre et oeuf tout en fouettant énergiquement.
- 5 Incorporer la farine dans la pâte à l'aide d'une maryse.
- 6 Étaler la pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.
- 7 Enfourner à 200°C pendant 12 minutes.

Étape 5

Préparation de la gelée de pamplemousse

- 1 Couper le pamplemousse en deux. A l'aide d'une cuillère, retirer la pulpe. Réserver dans une casserole.
- 2 A l'aide d'un couteau, fendre la gousse de vanille en deux. Gratter l'intérieur pour prélever les graines.

100 g **Sucre semoule**
 100 g **Sucre glace**
 100 g **Blanc(s) d'oeuf**
 15 g **Maïzena**
 10 ml **Saké**

Ingrédients pour le biscuit Sacher

65 g **Beurre**
 45 g **Chocolat noir**
 60 g **Oeuf(s) entier(s)**
 75 g **Sucre semoule**
 15 g **Sucre inverti (trimoline)**
 20 g **Farine**

Ingrédients pour la gelée pamplemousse

200 g **Pamplemousse**
 20 g **Sucre semoule**
 1 **Citron(s) vert(s)**
 0.5 **Gousse(s) de vanille**
 5 g **Agar-agar**

Ingrédients pour le croustillant Dulce

40 g **Praliné**
 55 g **Chocolat noir**
 40 g **Biscuit(s) sablé(s)**
 1 pincée(s) **Fleur de sel**

- 3 Presser le jus du citron vert.
- 4 Ajouter dans la casserole le sucre, le jus de citron vert et les graines de vanille. Mettre à chauffer sur feu moyen.
- 5 Lorsque la préparation est chaude, ajouter l'agar-agar et mélanger.
- 6 Verser le mélange dans un plat recouvert de film alimentaire, laisser figer au réfrigérateur.

Étape 6

Préparation du croustillant Dulce

- 1 Faire fondre le chocolat et le praliné au micro-ondes pendant 20-30 secondes.
- 2 Écraser les biscuits et le sel afin d'obtenir une texture de crumble.
- 3 Mélanger le crumble, le praliné et le chocolat dans un bol.
- 4 Verser le mélange sur une plaque, laisser figer.

Étape 7

Dressage

- 1 Couper la gelée de pamplemousse et le biscuit de Sacher en petits cubes.
- 2 Avec un couteau scie, couper délicatement le fond de chaque meringue de façon à pouvoir les garnir.
- 3 Attention à ne pas les casser. Conserver le fond qui servira à fermer les meringues.
- 4 Remplir chaque meringue avec des portions égales de crémeux banane et de crémeux cannelé, des petits morceaux de biscuit de sacher et de gelée.
- 5 Fermer la meringue, la placer dans une assiette creuse pour le dressage.
- 6 Décorer la meringue avec le croustillant de dulce émietté et un peu de crémeux de cannelé.
- 7 Décorer si souhaité avec des écorces de citron confit et des fleurs comestibles.