

MONACO

Michel du 29/04/2017

Ce gâteau est composé de

- . 1 biscuit appelé JOCONDE
- . 1 Crème anglaise
- . 1 Crème Grand Marnier

A préparer de préférence la veille

Ingredients (pour 20 personnes)

- . 600 gr de lait
- . 10 œufs
- . 40 gr de farine
- . 200 gr de sucre semoule
- . 120 gr de sucre glace
- . 40 gr de beurre
- . 6 feuilles de gélatine
- . 650 gr de crème entière liquide
- . 140 gr de poudre d'amandes
- . 100 gr de gelée d'abricots
- . un peu de caramel liquide
- . 180 gr de praliné
- . 80 gr d'oranges confites
- . 60 gr de Grand Marnier

CREME ANGLAISE

- . Chauffer le lait
- . mélanger 6 jaunes d'œufs avec
- . les 100 gr de sucre
- . Tremper les feuilles gélatine dans l'eau froide
- . verser le lait chaud en fouettant pour obtenir un nappage
Ce qui se produit lorsque la mousse a disparu.
- . Ajouter les gélatines essorées en mélangeant toujours.

Partager cette crème en deux

- . Dans l'une ajouter 180 gr de praliné
- . Dans la seconde 80 gr d'oranges confites et
- . 40 gr de Grand Marnier

(vous pouvez aussi mariner les oranges dans un peu de Grand Marnier)



MOUSSES

Fouetter la Crème entière en neige ferme

Ajouter délicatement et progressivement la moitié dans la crème pralinée

Même opération dans la crème oranges Grand Marnier

CONSERVER AU REFRIGERATEUR

Biscuit « JOCONDE »

FOUR 200°

Monter 4 blancs d'œufs en neige dans lesquels vous ajouterez

50 gr de sucre semoule dans les blancs déjà montés

Bien mélanger la poudre d'amandes avec 120 gr de sucre glace

Et la farine tamisée . Ajouter 4 œufs entiers

Incorporer délicatement d'abord un peu de ces blancs dans l'appareil ci-dessus

Puis progressivement l'ensemble

Terminer en incorporant le beurre fondu

Prévoir 2 plaques de cuisson garnies de papier sulfurisé

Répartir le biscuit sur chacune en lissant bien

Sur l'une étaler des bandes de poudre d'amandes effilées quelque peu écrasées

Cuire chacune environ 12/15 minutes

SIROP

; Faire fondre 50 gr de sucre semoule dans

. 150 gr d'eau

. ajouter un peu de Grand Marnier (20 gr env.)

Montage

Prévoir un cercle de 24 /6 cm et un de 22/4 cm

Déposer chaque cercle sur un rond de papier sulfurisé.

Dans le biscuit garni d'amandes découper des bandes d'environ 4 cm de haut pour garnir les pourtours des cercles.

Préparer des fonds de biscuits à déposer dans chaque cercle +

un pour le moule de 12 car

Dans ce dernier vous montez un fond de biscuit

+ une partie de mousse pralinée

+ un second rond de biscuit

+ un mousse oranges-Grand Marnier

Dans le cercle de 8 cm : un fond de biscuit + les mousses

TERMINER en garnissant chaque dessus de gâteau de la gelée de fruits fondue dans laquelle vous avez ajouté un peu de caramel liquide.

