

Cara-vanilla

Pour un cercle de 22 cm de diamètre :

Pour la mousse caramel :

- 100 g de sauce caramel prête à l'emploi
- 2 jaunes d'oeufs
- 15 g de sucre
- 80 g de crème liquide à 35 % de MG
- 5 g de gélatine (en feuille pour ma part, sachant qu'une feuille pèse 2 g)
- 200 g de crème liquide à 35 % de MG pour la chantilly

Faire bouillir la sauce caramel à 103°C et y ajouter la crème.

Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre, et ajouter le mélange caramel-crème encore chaud. Cuire le tout comme une crème anglaise (attention, elle ne doit pas dépasser les 80°C).

Faire ramollir la gélatine 15 min dans de l'eau froide (impératif de respecter ce temps à cause de la congélation). L'ajouter à la crème anglaise caramel encore chaud et remuer pour bien la dissoudre. Refroidir à température ambiante.

Battre les 200 g de crème en chantilly et l'ajouter délicatement à l'aide d'une maryse ou d'un gros fouet en plastique, à la crème anglaise caramel refroidie.

Recouvrir l'intérieur d'un cercle ou d'un moule à manqué de 18 cm de diamètre de film étirable. Verser la mousse au caramel et mettre au congélateur jusqu'au moment du montage de l'entremet.

Pour le financier chocolat : (peut-être fait la veille ou à l'avance et gardé au congélateur dans un film alimentaire)

- 140 g de blancs d'oeufs (4 moyens)
- 16 g de cacao en poudre non sucré
- 55 g de farine
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre
- 35 g de poudre d'amandes
- 100 g de beurre noisette

Monter les blancs en neige en ajoutant progressivement le sucre et le sel. Ajouter la poudre d'amandes, le cacao et la farine. Faire fondre le beurre et l'amener à ébullition, arrêter juste au début de la coloration. Son odeur rappelle alors la noisette grillée.

Mélanger délicatement à la spatule en ajoutant le beurre noisette tiède. Dresser sur la plaque du four recouverte de papier cuisson un disque supérieur à 20 cm de diamètre d'environ 8 mm d'épaisseur.

Cuire à 180°C jusqu'à coloration, le biscuit doit rester moelleux. Après refroidissement, découper celui-ci à la forme de votre cercle afin qu'il y ait environ 8 mm d'espace entre le biscuit et la paroi.

Pour le biscuit amande-caramel : (peut-être fait la veille ou à l'avance et conservé dans du film étirable au congélateur)

- 100 g de blancs d'oeufs
- 85 g de poudre d'amandes
- 65 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre glace
- 25 g de farine
- 25 g d'amandes concassées (facultatif)

Tamiser la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes puis ajouter les amandes concassées préalablement dorées. Monter en neige les blancs d'oeufs avec 25 g de sucre en poudre. Incorporer délicatement à la spatule le mélange sec.

Faire un caramel à sec avec les 40 g de sucre en poudre restant. Verser sur du papier cuisson, laisser refroidir et écraser grossièrement au rouleau à pâtisserie. Ajouter aux blancs délicatement.

Recouvrir la plaque du four de papier cuisson. Etaler la pâte à la forme que vous souhaitez, cercle ou rectangle, la pâte à biscuit doit faire environ 8 mm d'épaisseur. Cuire 10 min à 180°C. Laisser refroidir puis couper à la dimension de votre cercle, soit 18 cm de diamètre : poser le cercle sur le biscuit et découper autour.

Pour la mousse vanille :

- 160 g de crème liquide à 35 % de MG
- 4 jaunes d'oeufs moyens
- 25 g de Maïzena
- 1 gousse de vanille + extrait
- 160 g de lait entier
- 80 g de sucre en poudre
- 4 g de gélatine
- 240 g de crème liquide à 35 % de MG

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 15 min.

Faire une crème pâtissière avec avec les 160 g de lait et de crème (voir ici pour la réalisation d'une crème pâtissière). Recouvrir la crème d'un film étirable, directement en contact. Laisser refroidir à température ambiante. Fondre la gélatine dans un saladier quelques secondes au micro-onde (pas à puissance max, il ne faut pas que la gélatine bout, sinon c'est fichu !) Ajouter la crème pâtissière sur la gélatine fondue en fouettant.

Monter la crème en chantilly et incorporer la crème pâtissière par portion. Mélanger délicatement en soulevant de haut en bas avec le fouet (sans fouetter) ou une maryse.

Pour le montage :

Poser le cercle réglé sur 22 cm de diamètre sur un plat. Déposer au fond le financier chocolat, le recouvrir d'environ 1 cm de crème vanille.

Sortir le palet de mousse caramel du congélateur, poser dessus le disque de biscuit caramel. Puis en posant la main sur le biscuit, retourner l'ensemble et poser sur la crème vanille. Recouvrir du reste de la crème vanille. Mettre au frigo plusieurs heures (l'idéal c'est de faire le montage la veille de la dégustation et le laisser la nuit au frais). Une fois gélifié après quelques heures, recouvrir la surface du nappage caramel et remettre au frais.

Pour le nappage caramel à la vanille :

- 125 g de sucre en poudre
- 25 g de glucose
- extrait de vanille ou vanille en poudre
- 30 g d'eau
- 100 g de crème liquide à 35 % de MG
- 2 g de gélatine

Ramollir la gélatine dans l'eau froide au moins 15 min.

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole, laisser caraméliser sans mélanger. Au caramel brun, décuire en versant hors du feu la crème et le glucose préalablement chauffés ensemble. Au contact de la crème, le mélange "bouillonne" ; verser la crème par étape. Puis remettre sur le feu et ramener à ébullition sans cesser de fouetter. Ajouter la vanille. Fondre la gélatine dans le caramel et laisser tiédir.



