

Jean Emmanuel

& Co

## Fraîcheur exotique



### Ingrédients

Préparation : 1h Cuisson : 40min Repos : une nuit

#### Biscuit viennois

30g de blanc d'œuf  
20g de jaune  
50g de sucre  
50g d'œufs  
25g de farine

#### Insert au citron

120g d'eau  
180g de jus de citron  
5g d'agar agar  
30g de sucre semoule  
30g de citron caviar  
160g de citron confits  
40g de segment de citron  
8g de gélatine  
48g d'eau

#### Streusel

50 g de beurre demi-sel  
50 g de sucre cassonade  
65 g de poudre de noisette  
50 g de farine T 45  
2 pincées de fleur de sel

#### Mousse coco poivre de sichuan

250g de lait de coco  
190g de crème liquide entière  
50g de sucre  
3g de poivre de Sichuan  
38g de noix de coco  
4 feuilles de gélatine (ou 8g de gélatine en poudre + 32g d'eau)

#### Glaçage blanc

120g de lait  
50g de glucose  
6g de gélatine  
300g de chocolat blanc  
30g d'eau  
Noix de coco râpée

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !

## Déroulé de la recette

### Biscuit viennois

Préchauffez le four à 200°  
Montez les blancs en neige avec la moitié du sucre.  
Blanchissez les œufs et le jaune avec le reste de sucre.  
Mélangez ensuite les deux préparations. Étalez sur une feuille de cuisson ou sur un tapis de silicone.  
Et cuire pendant 10 à 15 minutes suivant votre four.

### Insert au citron (à débiter la veille)

Réhydratez la gélatine. Faites chauffer l'eau avec le jus de citron, puis ajoutez le sucre mélangé à l'agar-agar.  
Laissez bouillir 2 min, puis débarrassez dans un bac sur une petite épaisseur et entreposez au réfrigérateur le temps que la préparation refroidisse. Ajoutez la gélatine fondue et mixez avec un mixeur plongeant sans incorporer d'air. Ajoutez le citron caviar, les citrons pochés hachés finement et les segments de citron.  
Débarrassez dans le moule pour insert.

### Streusel

Sortez le beurre du réfrigérateur à l'avance pour qu'il soit bien mou. Coupez-le en petits cubes.  
Dans un cul de poule ou sur le plan de travail, mélangez la farine, le sucre roux, la poudre de noisette et le sel.  
Mélangez en sablant du bout des doigts pour ne pas trop chauffer le beurre, jusqu'à obtenir un ensemble homogène.  
Votre pâte est prête.  
Étalez la sur une épaisseur d'un centimètre, entre deux cercles de pâtisserie afin d'obtenir une couronne.  
Elle doit cuire une vingtaine de minutes à 180°C.

### Mousse Coco poivre de Sichuan

Réhydratez la gélatine.  
Faites chauffer le lait de coco, le sucre et le poivre de Sichuan. Quand le mélange est chaud, chinoisez pour enlever les graines de poivre, ajoutez la poudre de coco et la gélatine. Et laissez refroidir.  
Montez la crème en chantilly moussieuse.  
Ajouter délicatement la crème montée à la crème de coco.

### Glaçage Blanc

Réhydratez la gélatine. Dans une casserole, versez le lait, le glucose, le lait et l'eau. Portez à ébullition.  
Hors du feu ajoutez la gélatine, et versez sur le chocolat.  
Mixer au mixeur plongeant, et laissez refroidir à 35-40°.

### Montage

# Jean Emmanuel

& Co

Dans le moule, déposez de la mousse coco dans la moitié du moule. Ajouter l'insert et appuyer légèrement pour faire remonter de la mousse sur les bords. Ajouter ensuite de la mousse dans les  $\frac{3}{4}$ . Terminer en déposant la couronne de biscuit et le streusel.

Mettre au congélateur pour la nuit.

Le lendemain, démouler l'entremet. Déposer le sur un cercle à pâtisserie afin qu'il tienne en « lévitation ». Glacez-le avec le glaçage qui sera à 35-40°.

Terminez en déposant sur tout l'entremet de la noix de coco râpée.

Pour la décoration, quelques rocher de streusel, des tranches de citron, de noix de coco et pourquoi pas de la meringue.





*Jean Emmanuel*  
& Co