

Dacquoise Pain d'Épices aux Mûres

A la Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron.

- 3 blancs d'œuf
- 30 g de sucre semoule
- 40 g de poudre d'amandes
- 15 g de poudre de pain d'épices (pain d'épices séché et mixé)
- 50 g de sucre glace
- 15 g de farine
- 400 g de mûres sauvages
- 10 g de beurre
- 1 feuille de gélatine ramollie dans un bol d'eau froide
- 1 cuillère de glucose
- 4 g d'épices mélangées (cannelle, anis moulue et coriandre en poudre)
- 3 cl de **Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Préchauffer le four à 180° (Th.6). Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, la poudre de pain d'épices, les épices, la farine et incorporer aux blancs en neige. Etaler sur du papier cuisson beurré et cuire environ 12mn (la dacquoise doit rester moelleuse). Mixer 100g de mûres. Ajouter 2 cl de Crème de Mûre, cuire et incorporer la feuille de gélatine. Etaler dans un moule sur environ 1 cm d'épaisseur et faire prendre au froid. Mixer 100g de mûres avec une cuillère de glucose et turbiner à la sorbetière (le sorbet peut être remplacé par une crème montée à la purée de mûres). Poêler le reste des mûres, caraméliser et déglacer avec un 1cl de Crème de Mûre.

DRESSAGE : Tailler la dacquoise en 4 rectangles. Déposer la gelée sur chaque morceau de dacquoise. Mouler à la cuillère trois quenelles de sorbet ou crème par assiette et les déposer sur le gâteau. Disposer la poêlée de mûres au fond de l'assiette.

Créé par Stéphane Derbord, Chef Cuisinier

