



## CŒUR DE CERISE, NOUGAT ET ECORCES D'ORANGE CONFITE POUR MAMAN...



Nombre de pers : 6  
 Temps de préparation : 40mn  
 Temps de cuisson : 20mn  
 Temps de réfrigération : 4 heures

### Ingrédients et quantités :

La dacquoise aux écorces d'orange : 150g de poudre d'amandes – 105g de sucre glace – 35g de farine  
 – 240g de blancs d'œufs – 105g de sucre semoule - 100g d'écorces d'oranges confites

La mousse au nougat : 3 jaunes d'œufs – 20cl de lait – 50g de sucre semoule – 2 feuilles de gélatine –  
 15cl de crème liquide – 100g de nougat

La compotée de cerise : 250g de cerises – 50g de cassonade – 1 gousse de vanille Bourbon Sivanil – 1  
 feuille de gélatine – 50g d'écorces d'oranges confites – 50g d'amandes effilées – 50g de pistaches  
 vertes de Sicile concassées

Dressage : 6 sommités de menthe – 6 cerises – feuille d'or – coulis de cerise

### Progression :

La dacquoise : Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Dans un saladier, tamisez la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes. Montez les blancs d'œufs à l'aide d'un robot, et lorsqu'ils deviennent mousseux, incorporez en 3 fois le sucre semoule. Vous devez obtenir une meringue ferme et brillante. Incorporez dedans en 3 fois également, à l'aide d'une maryse, les poudres tamisées. Mélangez en soulevant la masse, et ajoutez pour finir les écorces d'oranges confites coupées. Etalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et faites cuire au four 10mn. Laissez refroidir, puis découpez 6 cœurs à l'aide d'un emporte-pièce. Chemisez de rhodoïd 6 cœurs à entremet, et mettez au fond un cœur de biscuit. Réservez.

La mousse nougat : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide. Faites chauffer le lait dans une casserole, avec le nougat coupé en morceaux. Une fois le nougat fondu, passez le lait au blender, afin qu'il soit bien homogène. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à blanchiment. Versez dessus le lait chaud et mixé. Mélangez, puis remettez à cuire dans la casserole sur feu moyen, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème épaississe mais sans ébullition. Incorporez la gélatine ramollie et essorée. Débarrassez ensuite dans un saladier, et laissez refroidir. Montez ensuite la crème liquide au robot en chantilly. Ajoutez-la délicatement dans la crème froide, à l'aide d'une maryse. Coulez sur les cœurs de dacquoise, jusqu'aux ¾ de hauteur, et laissez prendre au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

La compotée de cerises : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Lavez les cerises, séchez-les sur du papier absorbant. Dénoyautez-les. Mettez-les dans une poêle avec la cassonade et la gousse de vanille fendue et grattée. Faites chauffer la poêle, sur feu moyen, portez à ébullition, mélangez bien, laissez cuire 5mn, jusqu'à ce que les cerises aient rendu leur jus, et faites réduire. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée, et laissez refroidir. Coulez ensuite sur les mousses de nougat prises. Parsemez la surface des cœurs avec les écorces d'oranges confites, les amandes effilées, et les pistaches vertes concassées. Lissez bien la surface, et mettez à nouveau au réfrigérateur pendant 2 heures.

Dressage : Retirez les cœurs à entremet, puis le rhodoïd avec délicatesse. Posez chaque entremet dans une assiette. Décorez le dessus avec une sommitée de menthe, une cerise, et un éclat de feuille d'or. Décorez l'assiette avec deux traits de coulis de cerise.

### Le mot de Sandrine :

La fête des mamans est l'occasion de réaliser de jolis desserts colorés et originaux, que vous pouvez bien sûr préparer la veille. J'offre ce petit cœur à ma maman bien sûr, dont je souhaite une très bonne fête, et que j'embrasse très fort.....bonne fête à toutes les mamans !!!!! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>