



La Table de Sandrine

MA PETITE BOITE SUCREE JAPONAISE : **SESAME, CERISE, MATCHA ET GINGEMBRE**



Nombre de pers : 6

Temps de préparation : 45mn

Temps de cuisson : 20mn

Temps de congélation : 2h

Temps de repose : 2h

Ingrédients et quantités :

La pâte sucrée au sésame noir : 190g de farine - 20g de fécule de pomme de terre - 90g de sucre glace - 130g de beurre - 35g de poudre d'amandes - 1 petite pincée de sel fin - 1 œuf - 2 cuil. à soupe de graines de sésame

La mousse ivoire Matcha : 3 jaunes d'œufs - 20cl de lait - 80g de sucre semoule - 2 feuilles de gélatine - 20cl de crème liquide entière - 1 cuil. à café de thé Matcha Quai Sud - 100g de chocolat ivoire

La poêlée de cerises au gingembre : 150g de cerises - 15g de beurre - 3 cuil. à soupe de sirop de gingembre Epicerie de Provence

Dressage : 6 cerises - feuille d'or - pétales de rose - cacaotines chocolat blanc Matcha Quai Sud

Progression :

La pâte sucrée sésame noir : Tamisez la farine, la fécule et le sucre glace. Mettez l'ensemble dans le bol du robot. Coupez le beurre en morceaux, et ajoutez-le, ainsi que les graines de sésame et la poudre d'amande. Mélangez à la feuille sur position lente, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez l'œuf. Lorsque tous les ingrédients sont mélangés, mettez en boule, filmez et stockez au minimum 1 h au réfrigérateur avant utilisation.

Ce délai écoulé, étalez votre pâte sur une hauteur de 2mm environ, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découpez des bandes rectangulaires aux dimensions de votre cylindre, puis placez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et entre 2 cylindres. Faites aussi des disques de pâte pour le couvercle, en faisant au centre un petit trou. Laissez reposer encore la pâte pendant 1 h. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Faites cuire les cylindres environ 10mn, en surveillant bien. Laissez tiédir puis démoulez les cylindres. Laissez refroidir.

La mousse Matcha : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide. Faites chauffer le lait dans une casserole avec le thé Matcha. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à blanchiment. Versez dessus le lait chaud. 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. Versez sur le chocolat ivoire, lissez bien, et incorporez la gélatine ramollie et essorée. Laissez refroidir. Montez ensuite la crème liquide au robot en chantilly. Ajoutez-la délicatement dans la mousse, à l'aide d'une maryse. Coulez dans des cylindres chemisés de rhodoïd. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 2 h minimum.

La poêlée de cerises au gingembre : Équeutez les cerises et dénoyautez-les. Faites chauffer une poêle avec le beurre. Déposez-y les cerises coupées en 2 puis arrosez avec le sirop de gingembre. Laissez cuire, et réduire. Débarrassez et laissez refroidir.

Dressage : Disposez au centre de l'assiette un cylindre de pâte sucrée. Démoulez un cylindre de mousse Matcha, et mettez-le dans le cylindre. Posez sur le dessus les cerises en formant une rosace. Parsemez la surface de cacaotines concassées. Passez la queue d'une cerise dans un couvercle, puis posez-le sur la boîte. Décorez avec un éclat de feuille d'or et un pétale de rose. Sur l'assiette, faites 3 points avec le jus de cuisson réduit des cerises, et posez 2 pétales de roses, et quelques cœurs d'or. Laissez le dessert revenir à température 30 mn.

Le mot de Sandrine :

Un dessert spécialement créé pour relever le défi de mon super ami Chef Damien autour de la pâte sucrée. Je voulais mettre en valeur la pâte sucrée en ne voyant que ça visuellement et en lui donnant la forme d'une petite boîte que l'on ouvre avec surprise, envie et gourmandise..... Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>