



## **MIRABELLES EN BOITE !**

Nombre de personnes : 6  
Temps de préparation : 1h  
Temps de cuisson : 45mn  
Temps de réfrigération : 4h

### **Ingrédients et quantités :**

Le biscuit léger noisette : 150g de poudre de noisette torréfiée – 150g de sucre – 125g d’œufs – 80g de jaunes – 120g de farine tamisée – 225g de blancs d’œufs – 100g de sucre

Le croustillant noisette : 50g de pâte de noisette Cacao Barry – 50g de chocolat Cuba Cacao Barry 70% - 50g de pailletine

La mousse chocolat noisette : 115g de lait entier – 29g de jaunes d’œufs – 95g de chocolat Cuba Cacao Barry 70% - 46g de pâte de noisette Cacao Barry – 162g de crème fouettée

Le sablé noisette : 62g de beurre ½ sel – 31g de sucre galce – 12,5g d’œufs – 25g de noisettes concassées torréfiées – 1,25g de levure – 46g de farine de noisettes – 46g de farine

Les mirabelles à la fève de Tonka : 250g de mirabelles – 100g de sucre – pm de fève Tonka

La sauce chocolat : 110g de sucre – 37,5g de beurre ½ sel – 12,5g de glucose – 235g de crème – 60g de chocolat Cacao Barry Mexique 66%

Les boîtes en chocolat : 500g de couverture Cuba 70% Cacao-Barry - 5g de beurre de mycryo – feuille de transfert

Dressage : feuille d’or – sirop mirabelle

### **Progression :**

Le biscuit léger noisette : Monter au robot la poudre de noisette, le sucre, les œufs et les jaunes. Incorporer la farine. Monter les blancs avec 100g de sucre. Mélanger les 2 appareils, et cuire sur plaque 15mn à 180°C. Découper à l’emporte-pièce. Disposer au fond de 6 cylindres métalliques chemisés de rodhoïd.

Le croustillant noisette : Fondre le chocolat. Mélanger avec la pâte de noisette et la feuillette. Etaler sur le biscuit.

La mousse chocolat noisette : Bouillir le lait. Verser et mélanger avec les jaunes. Cuire comme une anglaise à 85°C. Chinoiser sur la couverture chocolat. Ajouter la pâte de noisette. Refroidir à 35°C, ajouter la crème fouettée. Couler dans les cylindres métalliques, et faire prendre au froid pendant 2h.

Les cubes de sablé noisette : Mélanger tous les ingrédients à la feuille. Mettre en boule, réserver au froid 1h. Etalez sur 2mm d’épaisseur. Laisser reposer 1h. Faire cuire entre 2 plaques et papier cuisson au four à 180°C pendant 15mn. Découper à mi-cuisson en petits cubes.

Les mirabllles rôties fève Tonka : Laver et dénoyauter les mirabelles. Mettre dans bac gastro avec sucre et fève Tonka râpée. Cuisson 10mn à 200°C.

La sauce chocolat : Faire un caramel à sec. Bouillir la crème avec le glucose. Ajouter le beurre dans le caramel, puis la crème. Verser sur le chocolat. Mixer et réserver en pipette.

Les boîtes en chocolat : Mettre au point le chocolat. Etaler sur les feuilles de transfert. Laisser cristalliser, et découper. Percez à l'aide de douilles métalliques.

Dressage : Disposez au centre de l'assiette un entremet collé avec du glucose. Disposer dessus en rosace les mirabelles coupées, poser dessus 5 cubes de sablés. Poser la boîte en chocolat, puis le couvercle. Faites des points de sauce chocolat et sirop mirabelle. Ajouter feuille d'or.

**Le mot de Sandrine :**

Une petite boîte de fruits, mais frais, autour de saveurs chaudes et automnales....Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>