



SENSATION D'UNE GALETTE « INSPIRATION CHINOISE »
SESAME NOIR, THE MATCHA ET MANDARINE



Nombre de pers : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 45mn
 Temps de congélation : 4 h
 Temps de réfrigération : 3h

Ingrédients et quantités :

La crème sésame noir : 4 œufs – 200g de beurre mou – 200g de sucre semoule – 200g de poudre d'amandes - 1CS de pâte de sésame noir
 La comptée de mandarine vanille : 375g de mandarine épluchées – 8cl d'eau minérale - 1 feuille de gélatine – 35g de sucre semoule
 La mousse Matcha : 3 jaunes d'œufs – 20cl de lait – 80g de sucre semoule – 2 feuilles de gélatine – 1 CC de thé Matcha – 15cl de crème liquide
 Les disques feuilletés : QS pâte feuilletée pur beurre – QS de sucre glace
 Dressage : 6 gousses de vanille Quai Sud - feuille d'or – sésame noir – 1 tablette Matcha ivoire chocolat Quai Sud – compotée de mandarine – Thé Matcha

Progression :

La crème de sésame noir : Dans un saladier mélangez au fouet les œufs avec le sucre, puis la poudre d'amandes, la pâte de sésame noir, et le beurre mou. Laissez reposer la crème filmée 1h au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Coulez la crème de sésame noir dans un carré à entremet beurré et fariné, sur plaque recouvert de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant environ 15mn. Laissez refroidir. Découpez à l'emporte-pièce.

La compotée de mandarines vanille : Séparez les quartiers de mandarines épluchées, et mettez-les dans une casserole, avec l'eau le sucre semoule, et la gousse de vanille fendue et grattée. Portez à frémissements, puis laissez cuire à couvert, jusqu'à ce que l'obtention d'une compote de fruits, environ 30mn. Faites tremper dans un bol d'eau froide la gélatine. Ajoutez-la ensuite, une fois ramollie et essorée. Passez le tout au blender après avoir retiré la gousse de vanille. Laissez refroidir 2h au réfrigérateur.

Les disques feuilletés : Laissez le four à 180°C (Th.6). Étalez la pâte feuilletée sur votre plan de travail fariné, sur 2mm d'épaisseur. Déposez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez l'ensemble de sucre glace. Faites cuire au four pendant 5mn, jusqu'à ce que la pâte lève, puis recouvrez d'une seconde feuille de papier sulfurisé, et d'une seconde plaque, remettez à cuire pendant environ 5mn. Sortez du four, puis retirez la plaque et la feuille. Laissez refroidir. Découpez à l'aide du même emporte-pièce 6 disques de pâte caramélisée, puis 6 autres avec le centre évidés.

La mousse matcha : Faites tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Faites chauffer dans une casserole le lait avec le thé Matcha. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez dessus le lait bouillant parfumé. Remettez à cuire sur feu moyen, jusqu'à épaississement de la crème sans ébullition. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Laissez refroidir. Montez la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la délicatement. Coulez la mousse dans 6 cercles chemisés de rhodoïd de même dimension, et bloquez au congélateur pendant 4h.

Dressage : Dans chaque assiette, déposez un disque feuilleté plein, puis un fond de crème au sésame, une mousse Matcha congelée, étalez un peu de compotée de mandarine, et posez un disque évidé.

Décorez avec une gousse de vanille, des graines de sésame noir, et le chocolat matcha chocolat haché finement. Décorez l'assiette avec un trait de compotée mandarine, et une pincée de thé matcha.

Laissez revenir à température pendant 30mn.

Le mot de Sandrine :

Cette année je vous présente une version de la galette aux saveurs japonaises que j'offre tout particulièrement au Chef pâtissier Emmanuel Vallarino, que je coache pour le championnat de France des desserts. Des saveurs que aiment tout particulièrement le chef, avec un jeu de textures et de couleurs. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>