

# "Violette" : un dessert de fêtes aux fruits rouges et à la violette



## Ingrédients pour un entremets de 22 cm de diamètre (10-12 parts) :

***Dacquoise aux amandes (plaque de 40cmx30cm)*** : 180g de blancs d'oeufs, 135g de sucre semoule, 65g de sucre glace, 115g d'amandes en poudre, 35g de farine, 45g d'amandes hachées

### ***Biscuit joconde imprimé (plaque de 40cmx30cm)***:

-La pâte à cigarette (décor) : 75g de blancs d'oeuf, 50g de beurre mou, 50g de farine, 50g de sucre glace, une pointe de couteau de colorant en poudre violet.

-Le biscuit joconde : 30g de beurre, 75g de poudre d'amandes, 75g de sucre glace, 20g de farine, 2 oeufs entiers, 75g de blancs d'oeufs, 1 pincée de sel, 12g de sucre semoule

***La crème à la violette*** : 1 gousse de vanille, 5 jaunes d'oeufs, 360g de lait, 90g de sucre semoule, 15g de maïzena, 4 feuille de gélatine, 325g de crème fleurette, 2 cuillère à café de sirop de violette.

### ***Le coulis de fruits rouges gélifié*** :

-250g de coulis de fruits rouges sucré à 10%, 3 feuilles de gélatine

-150g de fruits rouges, 2 feuilles de gélatine

## Préparation :

### *La dacquoise aux amandes :*

Monter les blancs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajouter le sucre semoule. Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Incorporer délicatement ce mélange de poudres avec une maryse aux blancs d'oeufs. Placer les amandes hachées sur une plaque à pâtisserie puis les passer 10mn au four à 150°C pour les torrifier. Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie (1cm d'épaisseur), répartir les amandes hachées torrifiées et enfourner pour 10mn à 180°C. Refroidir sur une grille.

### *Le biscuit joconde imprimé :*

-La pâte à cigarettes : Tamiser le sucre glace puis la farine. Travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre glace et travailler jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et blanchisse. Ajouter la moitié du blanc d'oeuf et travailler énergiquement. Recommencer avec la deuxième moitié. Incorporer la farine tamisée et le colorant en poudre.

Étaler la pâte sur un tapis de cuisson siliconé à l'aide d'une spatule sur une épaisseur de 1mm environ. Réaliser un décor (vagues par exemple) avec le manche d'une maryse. ou utiliser un peigne à décor. Poser le tapis de cuisson sur une grille et réserver au congélateur.

-Le biscuit joconde : Mixer ensemble puis tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamiser également la farine. Fondre le beurre à feu doux puis laisser refroidir. Battre les oeufs entiers. Dans le bol du robot réunir la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace. Faire une fontaine et ajouter la moitié des oeufs battus. Fouetter à vitesse moyenne pendant 5 mn. Ensuite, ajouter progressivement l'autre moitié des oeufs battus. Fouetter encore pendant 10mn, l'appareil va augmenter de volume.

Pendant ce temps, monter les blancs en neige avec la pincée de sel. Quand ils commencent à mousser, ajouter le sucre semoule. Préchauffer le four à 200°C.

Ajouter le beurre fondu refroidi à l'appareil, puis les blancs en neige en 2 ou 3 fois à l'aide d'une maryse. Répartir la pâte sur la pâte à décor, environ 5mm d'épaisseur. Égaliser les bords avec le pouce et enfourner pour 8 à 10mn.

Laisser tiédir et retourner sur une feuille de papier sulfurisé. Retirer délicatement le tapis de cuisson.

### ***La crème à la violette :***

Infuser la vanille dans le lait bouillant et laisser refroidir. Couper la gousse de vanille dans la longueur puis gratter les graines sur les jaunes, les blanchir avec le sucre semoule, puis ajouter la maïzena. Délayer avec le lait puis cuire à feu doux comme une crème pâtissière. Incorporer le sirop de violette puis la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Laisser refroidir en posant un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau en surface. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement, à la maryse, à la crème vanille.

### **Montage :**

- Couper deux ronds de dacquoise de 20cm de diamètre à l'aide d'un cercle à entremets.
- Déposer un rond de dacquoise dans un cercle à entremets de 22cm de diamètre .
- Chemiser les bords de rhodoïd.
- Couper des bandes de biscuit joconde imprimé inférieurs de 2cm à la hauteur du cercle.
- Chemiser les bords du cercle avec les bandes de biscuit en prenant soin de placer l'impression vers l'extérieur.
- Remplir de crème à la violette sur 2 cm de hauteur.
- Placer au congélateur.
- Chauffer 250g de coulis de fruits rouges et incorporer la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée.
- Couler le coulis de fruits rouges refroidi sur la crème à la violette congelée.
- poser le deuxième rond de dacquoise. Il doit entrer à l'intérieur du biscuit imprimé et compléter la hauteur pour avoir un dessus lisse.
- Placer à nouveau au congélateur.
- Couler une deuxième couche de crème à la violette de 2 cm d'épaisseur(au dessus du biscuit joconde imprimé).
- Remettre au congélateur.
- Chauffer 150g de coulis de fruits rouges et incorporer la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée.

- Couler le coulis de fruits rouges refroidi sur la crème à la violette congelée.
- Remettre au congélateur ou au frais si l'entremets doit être dégusté le lendemain.
- Une fois la dernière couche de coulis bien gélifiée, retirer le cercle en inox et le rhodoïd (opération facilitée lorsque l'entremets est encore congelé).
- La veille de la dégustation placer l'entremets au frais.
- Sortir le gâteau du réfrigérateur 20mn à 1/2 heure avant la dégustation. Le temps de finir la décoration (Fruits rouges, violettes cristallisées, feuilles de verveine et petites boules de sucres de couleurs) et de prendre quelques photos!!!

