

## **ECLIPSE**

- Recette pour 3 cercles ronds de 16,18, 20 cm de diamètre et 4.5 cm de haut

### **BISCUIT SACHER :**

- 480 g de pâte d'amande crue 50%
- 180 g de sucre glace
- 300 g de jaunes d'œufs
- 150 g d'œufs
- 150 g de farine
- 150 g de cacao poudre
- 150 g de beurre
- 450 g de blancs d'œufs
- 180 g de sucre semoule

Mélanger la pâte d'amande avec le sucre glace. Ajouter graduellement les jaunes d'œufs et les œufs entiers et monter l'ensemble. Incorporer dans ce mélange une partie des blancs montés et serrés avec le sucre semoule, le beurre fondu chaud, le mélange tamisé farine et cacao poudre et enfin le reste des blancs montés. Étaler le biscuit dans un cadre 40 x 60 cm, de 1 cm de haut et cuire au four ventilé à 180°C, pendant environ 15 minutes.

### **CRÉMEUX VANILLE :**

- 400 g de crème fleurette
- 2 gousses de vanille
- 100 g de jaunes d'œufs
- 80 g de sucre semoule
- 5 g de gélatine en feuilles

Infuser les gousses de vanille dans la crème bouillante. Réaliser une crème anglaise avec l'infusion de vanille, les jaunes d'œufs et le sucre semoule cuit à 85°C. Ajouter ensuite la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Réserver l'ensemble pour verser sur les pommes poêlées.

### **POMMES POÊLÉES :**

- 400 g de pommes Grany coupées en dés
- 30 g de beurre
- 100 g de miel
- 40 g de Calvados
- QS en quatre épices
- QS en cannelle

Dans une poêle, placer le beurre, ajouter les pommes coupées en dés, puis le miel, bien saisir les pommes puis flamber l'ensemble avec le Calvados et enfin ajouter les épices en quantité suffisante. Étaler les pommes poêlées dans un cercle de taille inférieure au cercle de montage 14, 16, 18 cm de diamètre, puis verser le crémeux vanille pour faire un palet au total de 1 ½ cm. Placer au congélateur avant le montage.

### **CRÈME ALLÉGÉE AU CARMEL :**

- 100 g de sucre semoule
- 400 g de lait
- 100 g de crème fleurette
- 140 g de jaunes d'œufs
- 40 g de sucre semoule
- 45 g de poudre à crème
- 6 g de gélatine en feuilles
- 580 g de crème fouettée

Cuire le sucre semoule à 200°C, décuire avec le lait et la crème fleurette chaudes, puis cuire comme une crème pâtissière avec les jaunes d'œufs, la deuxième partie de sucre semoule et la poudre à crème, refroidir rapidement. Lisser au fouet la crème froide, incorporer la gélatine fondue, préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée et enfin la crème fouettée.

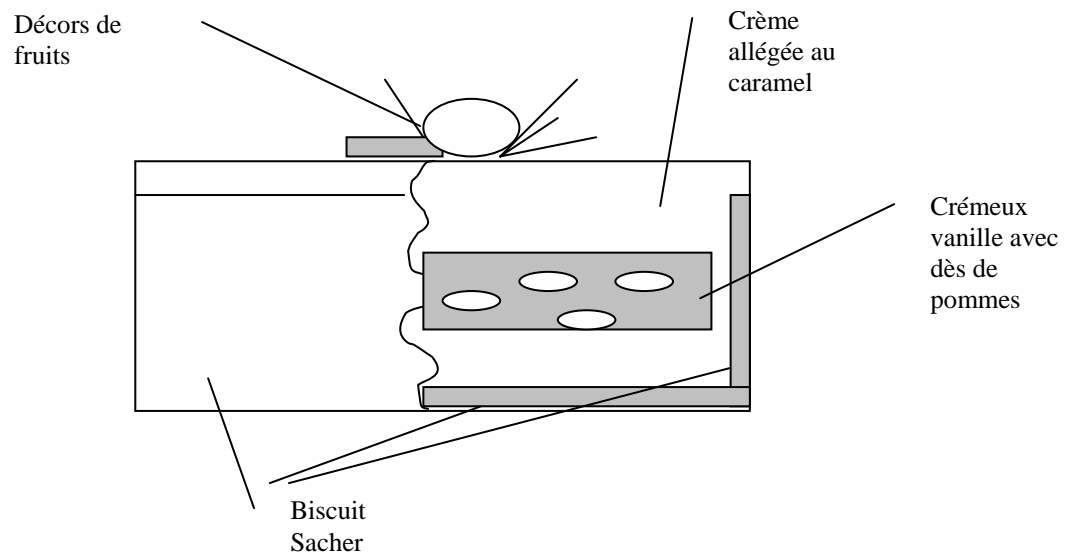
### **CHOCOLAT A PULVÉRISER :**

- 200 g de beurre de cacao
- 200 g de couverture noire mi-amère 58 %

Fondre le beurre de cacao à 40°C, ajouter la couverture mi-amère et utiliser à 35°C environ.

## MONTAGE ET FINITIONS :

Dans un cercle de 4,5 cm de haut, placer une bande de biscuit Sacher de 4 cm de haut détaillée dans la feuille de biscuit ainsi qu'un disque de biscuit Sacher au fond. Verser une couche de crème allégée caramel, le palet de pommes poêlées et crémeux vanille. Recouvrir l'ensemble de crème allégée. Terminer le dessus de l'entremets avec une palette pour donner des formes arrondies. Placer le tout au congélateur puis pulvériser avec un pistolet à chocolat le mélange beurre de cacao et couverture et terminer le gâteau avec quelques décors chocolat et tranches de pommes.







***Eclipse***

