

Le jardin féérique d'Amuses-bouche.



Préparation : 1h30 pour la préparation, **2h30** pour le décor

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 10 personnes :

1 génoise poids plume, voir le blog d'Amuses-bouche (*à préparer la veille*)

de la crème au beurre à la meringue italienne (*moi j'ai plutôt fais une ganache montée avec 180g de chocolat blanc de couverture, 360 g de crème liquide entière et 11 g de miel*)

300 g de framboises surgelées

200 g de coulis de framboise

Pour le gâteau au chocolat (*le préparer la veille*)

120 g de chocolat noir

80 g de beurre

3 œufs

80 g de sucre

60 g de farine

1/2 cc de levure chimique

Pour le décor

700 g de pâte d'amande rose

100 g de pâte d'amande verte

pâte à sucre blanche (*préparée pour moi avec 30 g de Chamallow, 1 c à s d'eau et environ 250 g de sucre glace*)

des perles de sucre rose (*ou argent pour moi*)

Préparez la pâte à sucre : faite fondre les Chamallows au bain-marie avec l'eau. Ne pas faire sur feu trop fort, vous allez voir les Chamallows fondre et faire un genre de pâte liquide. Commencez à mettre le sucre glace petit à petit, au début je laisse sur le bain-marie, c'est plus simple pour commencer avec une cuillère. Après pas de secret, vous retirez la pâte du bain marie et allez hop de l'huile de coude !!! jusqu'à ce que vous obteniez une belle boule de pâte à sucre et voilà, il ne reste plus qu'à l'abaisser comme une pâte à tarte et à faire des décors avec des emporte-pièces (Merci Amel).

Préparez le ganache (au moins deux heure avant) : dans un bol, mélangez 90 g de crème fraîche liquide avec le miel puis chauffez le tout quelques instant au micro ondes. Concassez (hachez au couteau) le chocolat blanc en petits morceaux, ensuite ajoutez le chocolat à la crème chaude et mélangez délicatement jusqu'à que le chocolat soit bien fondu. Ajouter la vanille en poudre ou l'arôme de votre choix (1 cs de pâte pistache, extrait de café, pulpe de fruits...). Incorporez le reste de crème fraîche (270 g) à la ganache de chocolat vanille et mélanger délicatement. Enfin mettre au frais pendant 2 heures ou idéalement toute une nuit. La ganache sera plus ferme. Sortir la ganache du frigo et monter en chantilly à l'aide d'un mixeur électrique. Commencer par la vitesse 2 et monter progressivement.

Pour le gâteau au chocolat, faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes 2 x 30 secondes. Fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et la levure, puis le chocolat fondu. Versez la pâte dans un moule de 18 cm de diam.

Mettez au four 30 min à 180°C (th.6).

A la sortie du four, attendez 5 min et démoulez.

Coupez la génoise en 3 disques, placez le 1^{er} disque de génoise sur le plat de service, imbibe-le de coulis, déposez la moitié des framboises décongelées. Couvrez avec un peu moins de la moitié de la crème. Renouvelez ces opérations et finissez en couvrant d'une fine couche de crème et lissez la surface.

(j'ai préféré couper ma génoise en deux car elle était trop fine.... 😞)

Travaillez la pâte d'amande rose pour l'assouplir puis étalez-la sur un plan de travail couvert de sucre glace. Couvrez les 2 gâteaux, coupez l'excès de pâte d'amande et superposez-les.

Pour le décor

Pour bien placer la pâte d'amande sur la génoise sans faire un pli, il faut que les « vagues » de pâte d'amande soient placées de façon harmonieuse tout autour du gâteau puis du plat de la main, il faut soigneusement les plaquer sur la crème. De cette façon, il n'y aura aucune coupe.

Travaillez la pâte d'amande verte, étalez la en une longue bande et découpez l'herbe à la roulette à pizza. Placez les sur la pâte d'amande rose en humidifiant très légèrement la face arrière.

Découpez de petites fleurs blanches dans la pâte à sucre et placez-les sur le gâteau avec une perle au centre, elles tiennent normalement toutes seules.

Réservez au frais mais sortez le gâteau 1 h avant de le déguster.