

Dômes coquelicot-cerise

Pour 6 dômes

Cœur cerise-coquelicot

100g de cerises surgelés

15g de sucre en poudre

30g de sirop de coquelicot

1g d'agar agar

Biscuit week-end

40g de sucre

1 jaune d'œufs

25g de mascarpone

32g de farine

1g de levure chimique

15g de beurre fondu

Mousse ivoire à la vanille

150g de chocolat blanc

2 feuilles de gélatine (4 g)

75 g de lait demi-écrémé

165g de crème fleurette entière

1 cuil café de graines de pavot

Glaçage

12g de [nappage neutre](#)

Colorant rouge (dosage selon le type de colorant)

1 feuille de gélatine

25g de crème liquide

10g de poudre de lait

12g d'eau

50g de sucre en poudre

15g de miel liquide

Matériel: *une plaque de moules demi-sphériques en silicone de 8 cm de diamètre à la base et 4 cm de profondeur, une plaque de moules demi-sphériques en silicone de 4 cm de diamètre à la base et 2 cm de profondeur, thermomètre de cuisson.*

Temps de réalisation: *6h de la première pesée à la pose du glaçage. Peut également se faire sur plusieurs jours dans ce cas faire le biscuit, le crémeux, le sirop la veille et la mousse et le glaçage le jour même et poser le glaçage le lendemain.*

Cœur cerise-coquelicot :
Dans une petite casserole, faire chauffer les cerises avec le sirop de coquelicot et le sucre jusqu'à ébullition, mixez le tout avant d'incorporez l'agar-agar. Versez ce mélange dans 6 mini moule demi sphérique de 4cm de diamètre sur 2 de haut et placez-les au congel pendant 2-3heures.

Le biscuit week-end:

Préparez une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson et préchauffez le four à 150°C.

Fouettez les œufs avec le sucre, faites légèrement blanchir.

Incorporez le mascarpone, lissez le mélange au fouet avant d'ajouter la farine et la levure. Incorporez enfin le beurre fondu, lissez la pâte (elle est plutôt épaisse et souple) et étalez-la sur la plaque de four en formant un rectangle de 20cm sur 15. (La pâte est un peu difficile à étalez, n'hésitez pas à la recouvrir de papier cuisson et à passer un coup de rouleau à pâtisserie pour lui donner sa forme. Dans se cas laissez le papier en place pour la cuisson).

Enfournez à 150°C pendant 20-25 minutes selon votre four.

Laissez refroidir avant de découpez des disques de biscuits de 6cm de diamètre, badigeonnez-les de sirop de coquelicot.

Mousse ivoire aux graines de pavot :

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro onde.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Versez le lait dans une petite casserole et portez-le à frémissement.

Versez le lait sur le chocolat en 2 fois et en mélangeant bien entre chaque ajout, ajoutez les graines de pavot. Laissez tiédir (35-40°C), incorporez la gélatine.

Monter la crème fraîche en chantilly (pas trop serrée). Et incorporez-y délicatement le chocolat tiède. Réserver au frais.

Glaçage:

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème liquide et la poudre de lait au bain-marie. Dans une autre casserole faites cuire l'eau, le sucre et le miel jusqu'à ce que mélange atteigne 110°C. Ajoutez alors la crème chaude puis la gélatine essorée et enfin le nappage neutre et le colorant en poudre pour obtenir la couleur désirée. Lissez le mélange au mixeur plongeant, filmez au contact et laissez refroidir.

Montage : Répartissez la mousse ivoire aux graines de pavot dans les moules demi sphériques de 8cm de diamètre sur 4 de haut. Démoulez les cœurs cerise-coquelicot et insérez-les dans la mousse ivoire puis déposez un disque de biscuit par-dessus en l'enfonçant légèrement pour que la mousse remonte sur les cotés. Placez les dômes au congélateur pour au moins 3 heures avant de poser le glaçage.

Réchauffez le glaçage à 40-45°C et redonnez éventuellement un petit coup de mixer pour bien l'homogénéiser.

Sortez les dômes du congel, démoulez-les et posez-les sur une grille elle même posée sur un plat creux.

Versez le glaçage sur les gâteaux, avec l'excédant récupéré dans le plat creux vous pourrez éventuellement repasser une couche.

Remettez les dômes au congel pour que le glaçage prenne plus vite et ressortez-les 2 heures avant de les servir.