

Le Figo'thé

Pour 6 personnes

Panna cotta au thé

250ml de crème liquide légère

1.5 Feuille de gélatine (3g)

1 cuil à soupe de sucre

1 cuil à café de thé aux épices de Noël (ou un sachet de thé)

Compotée de figue

6 figues violettes

1 feuille de gélatine

2 cuil à soupe de jus de citron

1 cuil à soupe de miel liquide

50g de sucre

Biscuit dacquoise

2 blancs d'œufs

45g de poudre d'amande

15g de sucre glace

15g de sucre en poudre

Mousse vanille

250g de crème liquide

2 jaunes d'œufs

60g de sucre

1 gousse de vanille

2 feuilles de gélatine

250g de mascarpone

Glaçage

25g de [nappage neutre](#)

Colorant jaune (dosage selon le type de colorant)

1,5 feuille de gélatine

50g de crème liquide

20g de poudre de lait

25g d'eau

100g de sucre en poudre

32g de miel liquide

Décoration

2 figues de tailles différentes

Des minis meringues

Matériel : un moule en silicone de 20cm de diamètre, un cercle à gâteau réglable de 4cm de hauteur, un thermomètre de cuisson.

Panna cotta au thé: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Versez la crème et le sucre dans une casserole, portez à frémissement, coupez le feu et faites infuser le thé dans une boule à thé ou un filtre pendant 15 minutes à couvert.

Retirez la boule à thé de la crème, réchauffer un peu la crème si nécessaire et incorporez la gélatine préalablement essorée. Versez la crème dans un moule en silicone 20cm de diamètre. Laissez refroidir un peu avant de placez le moule au congélateur pendant 2 heures.

Compotée de figue: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Lavez et coupez les figues en morceaux. Mettez-les dans une casserole avec le sucre, le miel et le jus de citron. Faites cuire pendant une dizaine de minutes à feu moyen, puis mixez les figues et incorporez la gélatine, mélangez et laissez refroidir.

Etalez la compotée de figue sur la panna cotta gelée et remettez le tout au congélateur pour encore 2 heures.

Biscuits dacquoise: Préchauffez le four à 180°C

Montez les blancs en neige avec le sucre. Mélangez la poudre d'amande et le sucre glace.

Quand les blancs sont fermes, incorporez délicatement le mélange de poudre d'amande et de sucre glace. Sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson, réalisez un disque de 20cm de diamètre de biscuit à l'aide d'une poche à douille. Saupoudrez le biscuit de sucre glace avant d'enfourner à 180°C pendant 15 minutes

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 le 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 en veillant à ne pas incorporer de bulles d'air. Filtrez le glaçage, filmez-le au contact et réservez, le glaçage va « prendre », il suffira de le réchauffer avant de le poser. En procédant de cette façon j'ai constaté que j'avais éliminé les bulles d'air de mon glaçage.

Mousse vanille: Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer le crème jusqu'à frémissement, coupez le feu, fendez la gousse de vanille en deux, prélevez les graines, mettez les dans la crème avec les gousses et laissez infuser 15 minutes

Fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Retirez la gousse de vanille de la crème. Versez la crème sur les œufs blanchis, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe et nappe la cuillère, incorporez alors la gélatine essorée et laissez tiédir.

Fouettez le crème pâtissière avec le mascarpone pour former une sorte de chantilly, placez au frais 10 minutes le temps de préparer le montage.

Montage: Posez le biscuit dacquoise au fond d'un cercle à pâtisserie de 21cm de diamètre, posez dessus l'insert panna cotta-compotée de figue en mettant la panna cotta en contact avec

le biscuit, puis recouvrez le tout avec la mousse à la vanille. Lissez et réservez le tout au congélateur pendant au moins 3 heures.

Finition: Réchauffez le glaçage au jusqu'à 50°C. Sortez le gâteau du congel et démoulez-le. Posez le gâteau sur une grille elle même posée sur un plat creux et versez le glaçage sur le gâteau. Au besoin récupérez l'excédant et versez une deuxième couche de glaçage. Laissez le gâteau au frigo pendant 6 heures au frais pour qu'il décongèle tranquillement.

Coupez les deux figues en étoile et déposez-les sur le gâteau au dernier moment, ajoutez quelques mini meringues et voilà.