

Le petit cru vanille {d'après Conticini}

Pour 4 personnes

Croustillant vanille

35g d'amandes

5g de sucre glace

1 cuil à café d'huile de noisette

54g de beurre

23g de chocolat blanc

10g de crêpe dentelle

1 gousse de vanille

Biscuit vanille

42g de poudre d'amande

32g+5g de cassonade

45+10g de blanc d'œuf (2 blancs)

1 jaune d'œuf

2 gousses de vanille 7g de sucre

35g de beurre fondu chaud

17g de farine

1g de levure en poudre

Crèmeux (noir) à la vanille

37g de lait demi écrémé

50g de crème liquide entière

1 gousse de vanille

1jaune d'œuf

1 cuil à café de sucre

43g de chocolat blanc

1/2 feuille de gélatine (1g)

Colorant alimentaire noir

Mousse vanille

45+97g de crème liquide entière

2 gousses de vanille

1 jaune d'œuf

1 feuille de gélatine (2g)

65g de chocolat blanc

Pâte à bombe

1 jaune d'œuf

22g d'eau

8g de lait en poudre

5g de sucre

1 cercle à pâtisserie réglable ou deux cercles de 16 et 17 cm de diamètre et de 3 cm de haut minimum

Thermomètre de cuisson

Croustillant vanille: Mixez les amandes avec le sucre glace, l'huile de noisette et les graines de la gousse de vanille pour obtenir une consistance fine et un peu pâteuse.

A coté, faites fondre le beurre et le chocolat au bain marie et effritez les crêpes dentelle. Mélangez tout les ingrédients et étalez la pâte formée entre deux feuilles de papier sulfurisé, de sorte à pouvoir y découper un disque de 16cm de diamètre. Réservez au frais, bien à plat.

Biscuits vanille: Préchauffez le four à 170°C.

Mélangez la poudre d'amande avec 32g de cassonade, 10g de blancs d'œufs, le jaune, le sucre, le beurre fondu chaud et les graines des 2 gousses de vanille.

Montez le restant des blancs d'œufs en neige avec 5g de cassonade.

Incorporez 1/3 des blancs en neige au mélange précédant pour le détendre, puis ajoutez la farine et la levure avant d'incorporez le restant des blancs.

Quand le mélange est bien homogène versez-le dans un cercle 16cm de diamètre et de 3cm de haut minimum posé sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Enfournez à 170°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four. Laissez refroidir avant de décercler le biscuit.

Avec le cercle de 16cm de diamètre découpez le croustillant à la vanille, déposez le biscuit dessus et remettez le cercle autour. Réservez au frigo.

Le crémeux noir à la vanille: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide et coupez le chocolat en morceaux.

Préparez une crème pâtissière: Faites bouillir le lait et la crème, ajoutez les graines et la gousse de vanille, laissez infuser 10 minutes à couvert.

Blanchissez le jaune d'œuf avec le sucre, retirez la gousse de la casserole et versez le mélange lait-crème sur celui œuf-sucre. Mélangez et reversez le tout dans la casserole, faites chauffer tout en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à 83°C (la crème doit napper la cuillère). Coupez le feu et incorporez la gélatine essorée puis versez immédiatement la crème sur le chocolat blanc.

Quand le chocolat à bien fondu et que la crème est lisse ajoutez le colorant en quantité suffisante pour obtenir un joli noir (dosage en fonction du colorant). Laissez le mélange épaissir un peu au frais avant de le couler dans le cercle sur le biscuit vanille (d'ou l'importance d'avoir un cercle un peu haut). Laissez prendre au frigo ou au congel.

Mousse chocolat blanc-vanille: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide et coupez le chocolat en morceaux

Préparez une crème pâtissière: faites bouillir la crème, ajoutez les graines et les gousses de vanille, laissez infuser 10 minutes à couvert. Incorporez le jaune d'œuf puis la gélatine

essorée, mélangez. Quand la crème épaissie et nappe la cuillère, versez-la sur le chocolat blanc, mélangez bien et laissez refroidir.

Préparez la pâte a bombe: faites chauffer tout les ingrédients au bain marie jusqu'à 70°C puis montez la au fouet électrique jusqu'à complet refroidissement.

Montrez les 97g de crème en chantilly.

Mélangez délicatement les trois appareils. Réservez au frais pendant 30 minutes.

Montage: décerclez le montage croustillant-biscuits-crèmeux et placez-le dans un cercle de 17 cm de diamètres posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (ou sur un plateau de service ou sur un carton à gâteau). Mettez la mousse à la vanille et au chocolat blanc dans une poche à douille avec un embout assez fin (pour pouvoir pocher la mousse dans l'espace entre libre entre le cercle et le biscuit...), lissez et laissez prendre au frais (vous pouvez le laissez au congélateur ce sera plus facile à décercler et à manipuler)

Pour la déco : Des copeaux de chocolat blanc faits avec un couteau éplucheur et des gousses de vanilles vides séchées au four et effritées.