

Entremet figue-verveine

Pour 6 personnes

Compotée de figue

4-5 figues violettes (170g)

1/2 feuille de gélatine (1g)

1 cuil à soupe de jus de citron

1 cuil à café de miel liquide

Crèmeux verveine

125ml de lait

2 sachets d'infusion verveine ou 2 cuil à soupe de feuilles séchées

Le zeste râpé d'1 citron

1 feuille de gélatine (2g)

1 jaune d'œuf

10g de maïzena

30g de sucre

45g de beurre

Sablé au sarrasin

100g de farine de blé

150g de farine de sarrasin

125 grammes de beurre

40 ml d'eau

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

50g de sucre

1 cuil à soupe de graines de sarrasin

Mousse de figue

2.5 feuilles de gélatine (5g)

1 cuil à soupe de jus de citron

200g de figues blanches

2 bonnes cuil à soupe de miel (de framboisier pour moi)

175g de crème fleurette

1 cuil à soupe de sucre glace

Glaçage

50g de [nappage neutre](#)

Colorant violet

3 feuilles de gélatine

100g de crème liquide

40g de poudre de lait

50g d'eau

200g de sucre en poudre

65g de miel liquide

Matériel: *cercles de 18, 20 et 22cm*

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

Chemisez le cercle de 18cm de diamètre avec du film alimentaire.

Lavez et coupez les figes 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 figes et incorporez la gélatine, mélangez et versez dans le cercle chemisé. Réservez

Le crémeux verveine: Portez le lait à frémissement puis coupez le feu et laissez-y infuser la verveine et le zeste de citron pendant 20 minutes. Filtrez le lait, remesurez-le pour en garder 125ml (au besoin complétez en rajoutant du lait).

Fouettez le jaune d'œuf avec le sucre pour le faire blanchir, versez le lait filtré dessus et mélangez. Incorporez la maïzena et reversez le tout dans la casserole, faites chauffer tout en remuant jusqu'à ce que la crème épaisse et nappe la cuillère. Coupez le feu, incorporez le beurre puis la gélatine. Versez le crémeux sur la compotée de figue, laissez refroidir avant de passer le tout au congélateur pendant au moins 2 heures.

Sablé au sarrasin: Faites torrifier les graines de sarrasin à sec dans une poêle, quand elles commencent à se colorer c'est prêt.

Mélanger le jaune d'œuf, l'eau, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dilués.

Versez les farines et les graines de sarrasin dans un saladier et mélangez-les avec le beurre mou à la main pour obtenir une pâte sableuse. Versez le mélange liquide par dessus et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse.

Préchauffez le four à 200°C. Foncez la pâte dans un cercle de 22cm de diamètre posé sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, réservez au frais le temps que le four chauffe. Enfournez à 200°C pendant 15 minutes

Mousse de figes: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Coupez les figes, mixez-les pour en faire de la purée, versez cette purée dans une casserole, ajoutez le miel et le jus de citron, faites chauffer le mélange pour diluer le miel, puis incorporez la gélatine essorée, mélangez et laissez refroidir.

Montez la crème et le sucre glace en chantilly, réservez au frais le temps que la purée de figue refroidisse.

Mélangez délicatement la purée de figue et la chantilly.

Montage: Posez le cercle de 20cm sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, pochez la moitié de la mousse de figue dans le cercle, sortez le duo d'insert du congélateur et posez le sur la mousse, appuyez un peu pour faire remonter cette dernière sur le pourtour de l'insert puis pochez le reste de mousse. Passer le tout au congélateur pendant au moins 3 heures avant de poser le glaçage.

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 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.

Finitions: Posez le glaçage sur l'entremet: Sortez l'entremet du congélateur et démoulez-le, posez-le sur une grille elle-même posée sur un plat creux de façon à pouvoir récupérer le surplus de glaçage. Versez le glaçage sur l'entremet en tentant de bien le répartir. Au besoin passez une deuxième couche avec ce que vous aurez récupéré dans le plat creux. Une fois que l'entremet est glacé, déposez-le sur le biscuit au sarrasin et placez-le au frigo pendant 6 heures pour que le glaçage prenne et que le gâteau décongèle.

Décorez l'entremet avec des morceaux de figue et de brins de verveine fraîche.