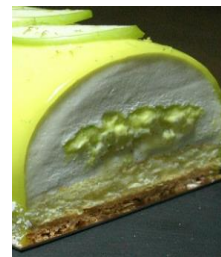


POUSSIN EN CAGE : ENTREMETS POMME CITRON VERT NOIX DE COCO

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Difficile
- **Coût de la recette** : Moyen.
- **Temps de préparation** : 90 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 8 personnes (gouttière à bûche de 30 cm long)

Streusel coco

- - 50g de farine
- - 50g de beurre pommade
- - 50g de noix de coco rapée
- - 50g de sucre

Curd de citron vert

- - 75g d'oeuf
- - 1 citron vert
- - 6 cl de jus de citron vert
- - 60g de sucre
- - 75g de beurre

Biscuit cuillère vanille

- - 50g de farine
- - 60g de blancs d'oeuf (1,5 blancs)
- - 50g de sucre
- - 40g de jaune (2 jaunes)
- - 1/2 gousse de vanille
- - sucre glace

Brunoise de granny smith à la vanille

- - 4 pommes granny smith
- - 1/2 gousse de vanille
- - 1cc de jus de citron vert
- - 2cs de sucre
- - 4cs d'eau

Mousse pomme verte, citron vert et coco

- - 8g de gélatine
- - 450g de jus de pomme verte (environ 8 pommes granny smith)
- - 3cs de jus de citron vert
- - 50g de sucre
- - 1cc de maïzena
- - 200g de crème liquide entière
- - 100g de crème de coco (si vous n'aimez pas la coco remplacez la par la même quantité de crème liquide entière)

Glaçage miroir

- - 75g d'eau
- - 150g de glucose
- - 150g de sucre
- - 100g de lait concentré sucré
- - 70g de masse gélatine
- - 150g de chocolat blanc de couverture
- - colorant jaune et vert

Etapas de préparation

1. **Streusel coco** : Mélangez tous les ingrédients du bout de doigt jusqu'à obtenir une pâte homogène. Etalez la entre 2 feuilles de papier sulfurisée sur 3 mm d'épaisseur. Bloquez au frais pendant 20 minutes puis cuire à 170°C pendant 8 minutes. Retirez délicatement les feuilles de papier sulfurisée et détaillez à l'aide d'un grand couteau un rectangle de 30cm x 8,5cm (dimensions de votre gouttière à bûche) et réservez à température ambiante.
2. **Biscuit cuillère vanille** : Batre les blancs avec les graines de la gousse de vanille en ajoutant progressivement le sucre jusqu'à obtenir une meringue ferme. Ajoutez alors les jaunes et battre quelques secondes pour qu'ils s'incorporent bien. Ajoutez la farine tamisée délicatement à la maryse. Etalez la pate dans un cadre de 18 x 18cm sur une épaisseur de 5mm maximum, vous ne devriez pas mettre toute la pâte, avec le reste pochez quelques boudoirs classiques que vous pourrez déguster avec votre café! Saupoudrez de sucre glace et enfournez à 180°C chaleur tournante pour 10 à 12minutes. Imbibez le de jus de granny smith dès la sortie du four ou alors imbibé le une fois refroidi du jus de granny smith que vous aurez fait préalablement chauffé. (on imbibe toujours un biscuit chaud d'un sirop froid et inversement) Réservez le biscuit à température ambiante.
3. **Curd de citron vert** : Mettez les oeufs, le jus de citron, les zestes du citron vert et le sucre dans une casserole. Mélangez bien tous ces ingrédients et portez sur feu moyen jusqu'à épaississement de la crème,

elle doit atteindre l'ébullition. Chinoisez la crème dans un cul de poule. Ajoutez le beurre au mixeur plongeant quand la crème est tiédie et mixez pendant 2 minutes pour lisser le curd. Débarassez dans une poche à douille et laissez refroidir à température ambiante.

4. **Brunoise de granny smith à la vanille** : Réalisez une fine brunoise de granny smith que vous déposez dans un bol contenant le jus de citron vert pour éviter qu'elle ne s'oxyde. Placez le sucre, l'eau et les graines de vanille dans une poêle et portez à ébullition. Ajoutez la brunoise de pomme et faire cuire sur feu doux jusqu'à ce que les pommes soient translucides et fondantes, attention ca va assez vite si votre brunoise est bien fine. Une fois cuites, égouttez les pommes et réservez les à température ambiante.
5. **Mousse pomme verte, citron vert et coco** : Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes. Retirez les trognons des pommes et coupez les en morceaux. Passez ces morceaux à la centrifugeuse afin d'en récupérer le jus, ajoutez le jus de citron vert pour éviter que le jus ne s'oxyde trop vite. Versez le jus dans une casserole avec le sucre et portez le à ébullition, faites réduire le jus sur feu doux pendant au moins 30 minutes afin de concentrer l'arôme de pomme verte. Au final vous devez récupérer 300g de jus. Vous pouvez aussi centrifuger moins de pommes afin de récupérer 300g de jus et appuyer le goût de pomme verte à l'aide d'un arôme alimentaire. Délayez la maizena dans un peu d'eau et ajoutez la au jus de pomme verte. Faire épaissir sur feu doux et débarassez dans un cul de poule. Ajoutez la gélatine essorée. Montez la crème liquide et la crème de coco jusqu'à obtenir une chantilly qui se tienne bien. Ajoutez 1/4 de la chantilly dans le jus de pomme tiédi au fouet. Ajoutez le reste de la chantilly délicatement à la maryse.
6. **Montage** : Chemisez la gouttière à bûche avec du rhodoid. Versez de la mousse jusqu'aux 2/3 du moule. Pochez le curd de citron vert sur la mousse en laissant 1cm libres de chaque côtés. Bloquez au congélateur 10 minutes. Déposez la brunoise de pommes sur le curd de citron vert. Recouvrir de mousse en prenant soin de bien combler les bords au niveau du crd et de la brunoise. Déposez le biscuit cuillère préalablement découpé à la bonne dimension et pressez légèrement pour le faire adhérer à la mousse. Etalez une fine couche de mousse et déposez le streusel noix de coco. Bloquez la bûche au frais pour 4 heures. Démoulez la bûche et retirez le rhodoid. Replacez la au congélateur jusqu'au moment de couler le glaçage.
7. **Glaçage miroir** : Réhydratez environ 12g de gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes. Une fois bien essorée, pesez en 70g et réservez. Portez le glucose, le sucre et l'eau à 103°C. Versez sur le lait concentré, le chocolat blanc et la masse gélatine. Mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange parfaitement homogène, ajoutez les colorants. N'utilisez pas de fouet mais plutôt une maryse ou une cuillère en bois pour minimiser la formation de bulle dans votre glaçage. Laissez le se refroidir à température ambiante en venant le remuer de temps en temps toujours à la spatule pour ne pas incorporer d'air. Déposez la bûche congelée sur une grille elle même posée sur une plaque à pâtisserie afin de récupérer l'excédent de glaçage. Une fois que votre glaçage est à 32°C, versez le généreusement sur votre bûche de façon à la recouvrir entièrement. Ne le touchez surtout pas, la forme en pont de la bûche fait que le surplus de glaçage coule de lui même, si vous avez quelques bulles, munissez vous d'un chalumeau et elles éclateront toutes seule. Ces retouches doivent se faire dès que le glaçage est posé quand il n'est pas encore pris! Attendez quelques minutes avant de récupérer votre bûche à l'aide d'une spatule, déposez la sur son plat de service. Parez les extrémités de la bûche à l'aide d'un couteau lisse qui coupe bien. Décorez de poudre de noix de coco, de zestes de citron vert et de tranches de pomme verte. Laissez votre bûche revenir à température au frigo pendant plusieurs heures.

