

EDWIN ROUSSEAU

## FLEUR DE VANILLE

Recette pour 3 gâteaux de 16cm

### Ingrédients

#### PÂTE SUCRÉE VANILLE

150 g beurre  
95 g sucre glace  
20 g poudre d'amande  
1 g sel fin  
**1 gousse de vanille Bourbon Madagascar**  
56 g jaune d'œuf  
225 g farine

#### DUJA VANILLE ET AMANDE

405 g amande blanche  
47 g sucre glace  
26 g beurre  
258 g couverture Blanche  
3 g fleur de sel  
140 g feuilletine  
**20 g poudre de vanille Bourbon Madagascar**  
**1 gousse de vanille Bourbon Madagascar**

#### GANACHE MONTÉE VANILLE

330 g crème 1  
**2 gousses de vanille Bourbon Madagascar**  
**2 g extrait de vanille Bourbon Madagascar graines**  
1 g sel fin  
12 g masse gélatine  
170 g couverture Blanche  
330 g crème 2

#### BISCUIT MERINGUÉ AUX AMANDES

123 g poudre d'amande brute  
50 g farine faible  
100 g sucre glace  
200 g blanc d'œuf  
5 g blanc sec  
1,2 g sel  
120 g sucre

### Préparation

#### PÂTE SUCRÉE VANILLE

Mélanger le beurre pommade et le sucre glace ensemble.  
Ajouter la poudre d'amande, le sel et la vanille.  
Homogénéiser, ajouter les jaunes et enfin la farine tamisée.  
Étaler à 2mm entre 2 feuilles et détailler des cercles de 16 cm.  
Cuire entre deux silpains® à 155°C.

#### DUJA VANILLE ET AMANDE

Torréfier les amandes à 150°C 30 minutes.  
A froid, broyer le sucre glace et les amandes torréfiées.  
Ajouter la couverture, le sel, et la vanille.  
Mixer jusqu'à obtention d'une pâte.  
Mélanger à la maryse la feuilletine au reste de la préparation.  
Étaler entre deux feuilles à 2,5 mm.  
Laisser prendre au froid puis détailler des cercles de 14 cm.

#### GANACHE MONTÉE VANILLE

Porter la crème 1 et la vanille à frémissement, ajouter l'extrait, le sel et la masse gélatine.  
Chinoiser sur la couverture blanche.  
Mixer puis ajouter la crème 2 petit à petit toujours en mixant.  
Faire monter le lendemain.

#### BISCUIT MERINGUÉ AUX AMANDES

Mélanger à sec le sucre, le blanc sec et le sel ensemble.  
Faire monter les blancs d'œufs et verser le mélange précédent.  
Terminer le mélange à la maryse avec la farine et la poudre d'amande.  
Pocher 8 boules jointes en circulaire.  
Saupoudrer d'amandes brutes concassées.  
Enfourner à 165°C plus ou moins 12 minutes.

#### MONTAGE

Pocher à la douille unie de 10 des petites boules tout autour du premier disque de pâte sucrée vanille.  
Déposer un disque de Duja au centre et refermer avec le second disque de pâte sucrée vanille.  
Pocher à la douille unie de 20 mm 8 boules autour du second disque ainsi qu'au centre.  
Déposer le biscuit meringué par-dessus, repocher une boule au centre et disposer quelques amandes caramélisées autour.

### Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE  
VANILLE BOURBON  
DE MADAGASCAR



EXTRAIT DE  
VANILLE BOURBON  
MADAGASCAR  
AVEC GRAINES

POUDRE DE VANILLE  
BOURBON MADAGASCAR

# PROVA *Gourmet*

