

Max & VÉNUS

Le Misérable

Ingrédients pour 8 personnes

Le biscuit

- 250 grammes de blancs d'œufs
- 50 grammes de sucre semoule
- 250 grammes de poudre d'amandes
- 250 grammes de sucre impalpable
- 50 grammes de farine

La crème

- 250 grammes d'eau
- 250 grammes de sucre
- 8 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 625 grammes de beurre tempéré (doux)

La préparation

Le biscuit

1. Montez les blancs d'oeufs en neige fermement avec le sucre ;
2. Tamisez ensemble la poudre d'amandes, la farine et le sucre impalpable (étape très importante afin de fluidifier la pâte). Versez le tout en pluie sur les blancs d'oeufs, mélangez délicatement de façon à ne pas les faire retomber ;
3. Etalez l'appareil sur deux plaques de cuisson (de 20 x 30 cm) recouvertes de papier sulfurisé. L'épaisseur doit être de 1,5 cm. Faites cuire dans un four à 180° pendant 10 min (le biscuit doit rester moelleux et ne pas trop colorer).

La crème au beurre

1. Faites bouillir l'eau, ajoutez le bâton de vanille et éteignez le feu. Laissez infuser 5 minutes. Passez au tamis et remettez l'eau à bouillir dans une casserole avec le sucre, de manière à obtenir un sirop. A ébullition, versez la moitié du sirop sur les jaunes d'oeufs. Mélangez bien et remettez la préparation dans la casserole sur feu doux (surtout ne pas faire bouillir), tout en mélangeant à la spatule ;
2. Lorsque le mélange nappe la spatule (cela peut prendre quelques minutes), retirez du feu et versez le tout dans la cuve d'un robot muni du fouet. Faites tourner doucement afin que la masse refroidisse (très important que l'appareil soit tempéré). Lorsque le mélange est presque froid, incorporez petit à petit le beurre pommade. Réservez ;
3. Lorsque le biscuit est cuit et refroidi, coupez-y des tranches de 5 cm. Recouvrez la moitié des tranches avec la crème au beurre et étalez-la bien à la spatule jusqu'au bord. Superposez un biscuit par-dessus. Pressez légèrement les deux biscuits et mettez au frigo pendant deux heures. Nappez de sucre glace à l'envoi.

Bonne dégustation.

