



# Mousse à la cacahuète avec meringue à la mandarine

Silvio Germann



## Rezept für 4

### Ingrédients pour la mousse à la cacahuète

180 g de beurre de  
cacahuète  
2 œufs  
4 jaunes d'œuf  
80 g de sucre  
500 g de crème  
3 feuilles de gélatine

### Ingrédients pour la meringue à la mandarine

80 g de jus de citron  
80 g de sucre  
80 g d'isomalt  
Faire chauffer à 121  
degrés.  
160 g de jus de  
mandarine  
16 g de blanc d'œuf en  
poudre  
60 g de sirop de  
mandarine

### Ingrédients pour la nougatine

80 g de cacahuètes  
35 g de graines de  
tournesol  
30 g de quinoa soufflé  
20 g de riz soufflé  
85 g de pâte à meringue  
2 zestes de mandarine



### Préparation de la mousse à la cacahuète

Faire mousser les jaunes d'œuf avec le sucre. Fouetter les œufs avec le beurre de cacahuète au-dessus d'un bain-marie. Y faire fondre la gélatine réhydratée et mélanger le tout lentement avec la masse au sucre. Incorporer la crème fouettée à la préparation froide et verser la mousse dans un récipient adapté.

### Préparation de la meringue à la mandarine

Commencer à fouetter les ingrédients dans le KitchenAid. Ajouter le sucre petit à petit à la masse au blanc d'œuf. Former de fins bâtonnets de meringue avec une poche à douille et enfourner pendant 6 h à 60 °C à chaleur tournante.



### **Préparation de la nougatine**

Mélanger tous les ingrédients et enfourner à 120 °C à chaleur tournante.

### **Préparation de la couronne en pâte brisée sucrée**

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Abaisser la pâte, la découper en forme de couronne et faire cuire entre 2 toiles de cuisson Silpat à 180 °C à chaleur tournante.

### **Préparation de la gelée de mandarine**

Bien faire cuire 0,5 l de jus de mandarine avec la gomme gellane, l'agar-agar, le citrate de sodium, le sucre et l'acide citrique. Verser la préparation dans un récipient et y ajouter le reste de jus, mélanger. Mettre au réfrigérateur pour que la préparation refroidisse bien puis mixer au Thermomix.

### **Préparation des filets de mandarine séchés**

Détailler les mandarines en suprêmes. Les poser sur du papier cuisson et les saupoudrer de sucre glace. Enfourner à 60 °C.

### **Préparation du sorbet à la mandarine**

Porter l'eau à ébullition avec le glucose et le sucre. Ajouter les jus de mandarine et de limette et congeler pendant 24 h dans le bol Pacojet.

#### **Ingrédients pour la couronne en pâte brisée sucrée**

2 œufs  
200 g de sucre glace  
400 g de beurre  
600 g de farine

#### **Ingrédients pour la gelée de mandarine**

1 l de jus de mandarine frais  
9 g de gomme gellane  
9 g d'agar-agar  
6 g de citrate de sodium  
85 g de sucre  
4 g d'acide citrique

#### **Ingrédients pour les filets de mandarine séchés**

2 mandarines  
20 g de sucre glace

#### **Ingrédients pour le sorbet à la mandarine**

550 g de jus de mandarine avec le zeste râpé  
130 g de jus de limette  
120 g d'eau  
200 g de sirop de glucose  
100 g de sucre