

LE NOTRE DAME DU JURA

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/notre-dame-jura/>

Mon petit gâteau préféré des salons de thé de mon enfance...

Temps de préparation : 1 H

Temps de cuisson : 4 H

Temps de repos : 2 H

Volume : 9 Petits Gâteaux de 8 cm de diamètre

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert À L'Assiette, Dessert, Entremets,

Ingrédients

Pour 9 Petits Gâteaux de 8 cm de diamètre ou 16 Petits Gâteaux de 6 cm de diamètre ou 6 Petits Gâteaux de 10 cm de diamètre

330 grammes de Meringue Française Pour les recettes, voir ICI

550 grammes de Crème au Beurre Pour les recettes, voir ICI

25 grammes de Liqueur de Cerise (Kirsch) 2,5 Centilitres/25 Millilitres

du Sucre Glace

120 grammes d'Amandes concassées

Pour 4 Petits Gâteaux de 8 cm de diamètre

146,6 grammes de Meringue Française Pour les recettes, voir ICI

244,4 grammes de Crème au Beurre Pour les recettes, voir ICI

11,1 grammes de Liqueur de Cerise (Kirsch) 1,11 Centilitre/11,1 Millilitres

du Sucre Glace

53,3 grammes d'Amandes concassées

Pour 6 Petits Gâteaux de 8 cm de diamètre

220 grammes de Meringue Française Pour les recettes, voir ICI

366,6 grammes de Crème au Beurre Pour les recettes, voir ICI

16,6 grammes de Liqueur de Cerise (Kirsch) 1,66 Centilitre/16,6 Millilitres

du Sucre Glace

80 grammes d'Amandes concassées

LE NOTRE DAME DU JURA

Instructions

La Meringue

Réaliser la Meringue Française (330 g) : on en a besoin de 2 'Disques' par gâteau.

Pour les recettes, voir ICI

1. Réaliser la Meringue Française (330 g)
2. Placer en poche à douilles avec une douille lisse (environ 1,2 cm de diamètre)
3. Préparer une plaque de cuisson, avec un tapis silicone ou du papier sulfurisé
4. Faire des spirales d'environ 9 cm de diamètre (ou légèrement plus)
5. Ne vous souciez pas si vos disques ne sont pas parfaitement ronds (on va les emporte-piecer après cuisson)
6. Saupoudrer de sucre glace avec un tamis
7. Cuire les disques de meringue comme indiqué dans la recette de meringue
8. Un conseil : cuire avec la porte légèrement entrouverte (avec une spatule en bois), afin de laisser l'humidité s'échapper
9. On obtient au final des disques de meringue qu'il faut laisser refroidir à température ambiante pendant 1 heure minimum

La crème au beurre

Réaliser la Crème au Beurre (550 g).

Pour les recettes, voir ICI. Il y a plusieurs recettes : celle que j'ai choisi pour cette recette est ICI

10. Aussitôt la Crème au Beurre réalisée, ajouter la Liqueur de Cerise (Kirsch) (25 g ou 2,5 Centilitres/25 Millilitres) et mélanger

Je vous montre ici la liqueur de cerise que j'utilise : il s'agit du "Gel" de cerise de la marque RAVEL. L'intérêt de ce produit (à part son goût qui est très bon pour la pâtisserie), c'est qu'il est sous forme de gel, ainsi, il ne change pas la structure de la préparation dans laquelle vous l'ajoutez.

Sinon, comme alternative, prendre un autre alcool de cerise.

11. On va à présent épaissir la Crème au Beurre (550 g) : après sa réalisation, elle est trop liquide pour être utilisée
12. Remplir un grand bol d'eau et de glaçons
13. Y poser le plus petit bol contenant la crème, et mélanger : au bout d'un moment, votre crème est refroidie, plus ferme, et peut être utilisée
14. Les disques de meringue sont à présent froids et séchés
15. À l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre, ébarber (couper) les disques
16. Ainsi, on obtient des disques de même dimension
17. Disposer les disques deux par deux, avec le côté "lisse" dessous, et le côté "spirale" face à vous
18. Sur un disque de meringue, disposer de la crème au kirsch
19. Pour cela, j'utilise une poche à douilles, mais vous pouvez utiliser une spatule coudée, ou tout simplement une cuillère
20. Poser ensuite un autre disque de meringue, et appuyer légèrement

LE NOTRE DAME DU JURA

21. Les côtés ne sont pas lisses, mais on va s'en occuper après le passage au frais
22. Placer au frais pendant 30 minutes
23. Puis sortir, et remplir les côtés de crème au kirsch (vous voyez que j'utilise une poche à douilles, mais vous pouvez encore utiliser une cuillère)
24. Puis, à l'aide d'une spatule coudée, lisser les bords afin de les rendre droits
25. Replacer au frais 15 minutes afin de faire durcir
26. Sortir les gâteaux du frais et saupoudrer de Sucre Glace avec un tamis ou une passoire
27. Placer les Amandes concassées (120 g) dans un bol. Comme alternative, vous pouvez prendre des noix concassées
28. Avec une main, tenir un gâteau au dessus du bol
29. Avec l'autre main faire coller les amandes en appuyant légèrement. Même si la crème est froide, les amandes arrivent à "coller"
30. En fait, il vaut mieux que la crème soit encore froide et figée sur les côtés, et ne soit pas trop chaude, car sinon elle fond, et la manipulation sera délicate
31. Si vous n'êtes pas satisfaits du résultat (vous avez des 'trous'), vous pouvez toujours replacer au frais afin de faire figer, plus de faire "coller" des amandes à nouveau
32. Au final, vous obtenez des petits gâteaux avec une jolie spirale visible, une couche de sucre glace, et des amandes tout autour