



INGRÉDIENTS

pour 10 bateaux (dessert)

Masse hollandais

- 160 g de sucre
- 160 g de poudre d'amande
- 160 g de beurre
- 2 oeufs

Crème au beurre

- 2 dl de blancs d'oeuf
- 20 g de sucre
- 320 g de beurre

Sirop de sucre

- 380 g de sucre
- 1,2 dl d'eau

Autres

- Pâte sucrée
- Marmelade framboise
- Essence moka
- Glaçage
- Vermicelles de chocolat

BATEAUX AU MOKA

avec le chef Jean-Noël Donzé

PRÉPARATION

Coques

- 01.** Déposer la pâte sucrée (abaissée) sur des moules en forme de coques.
- 02.** Presser la pâte.
- 03.** Appuyer avec les pouces pour couper les bords et chasser l'air.

Masse hollandais

- 04.** Mélanger à la main le sucre, la poudre d'amande et la moitié des oeufs.
- 05.** Incorporer le beurre pommade, mélanger.
- 06.** Ajouter le reste des oeufs, mélanger.
- 07.** Ajouter la farine tamisée et mélanger.

Garnissage des coques

- 08.** Déposer un peu de marmelade dans le fond des coques.
- 09.** Garnir avec la masse hollandais puis racler afin d'obtenir un plat.
- 10.** Enfourner à 190°C pendant 15 à 20 minutes.

Crème au beurre

- 11.** Battre les blancs en neige.



recette de l'émission du
03.05.2024



- 12.** Monter le sirop de suce à 180°C, verser dans les blancs en neige et mélanger.
- 13.** Laisser refroidir à 36°C.
- 14.** Enlever 1/3 de la meringue.
- 15.** Incorporer le beurre au 2/3 de la meringue restant, mélanger.
- 16.** Ajouter le solde de la meringue, mélanger.
- 17.** Placer dans un cul de poule, ajouter de l'essence moka et mélanger.

Garnissage des bateaux

- 18.** Une fois les coques bien froides, garnir de crème au beurre à l'aide d'une spatule.
- 19.** Laisser durcir la crème quelques minutes au réfrigérateur.

Glaçage

- 20.** Mélanger le glaçage (du commerce) avec de l'essence moka.
- 21.** Chauffer à 36°C.
- 22.** Plonger le bateau dans le glaçage jusqu'à la moitié.
- 23.** Décorer de vermicelles de chocolat.

