

Le Russe

Recette de la maison Pariès

Préparation du biscuit

15 min

Temps de cuisson

10 min à 240 °C

(thermostat 8)

Préparation de la crème au beurre

25 min

Pour 6 à 8 personnes

Pour la crème au beurre

4 oeufs

400 g de sucre en poudre

800 g de beurre en pommade

(laissé une demi-heure à température ambiante puis coupé en morceaux)

Pour le biscuit

300 g de blancs d'oeufs

300 g de "tant pour tant" (150 g de sucre en poudre et 150 g de poudre d'amandes)

25 g de sucre glace

Matériel

1 spatule coudée

2 plaques rectangulaires de 30 x 40 cm

1 mixeur

1 thermomètre de confiseur

Le biscuit

- Préchauffez le four.
- Montez les blancs en neige bien ferme avec le sucre glace, ajoutez le mélange sucre-poudre d'amandes et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse.
- Dressez le biscuit sur 2 plaques de cuisson d'environ 30 x 40 cm recouvertes de papier sulfurisé, étalez à l'aide d'une palette en

essayant d'avoir une épaisseur régulière, saupoudrez de sucre glace, enfournez et laissez cuire.

La crème au beurre

- Cassez les oeufs dans le bol du mixeur et faites tourner à vitesse modérée.
- Faites chauffer le sucre avec 10 cl d'eau, en prenant soin de nettoyer les parois de la casserole avec un pinceau trempé dans l'eau pour enlever les dépôts de sucre cristallisé.
- Faites cuire le sucre à 121 °C, mais arrêtez la source de chaleur à 120 °C, versez alors tout doucement dans les oeufs en faisant délicatement couler la préparation le long des parois de la cuve, afin que le sucre ne se dépose pas sur le fouet du batteur.
- Quand la préparation est tiède, augmentez la vitesse du batteur, puis diminuez-la.
- Ajoutez le beurre en pommade, fouettez rapidement pour obtenir une crème légère.

Le montage

- Ce gâteau se présente en un rectangle de 30 x 20 cm, dans lequel on découpe des parts individuelles. Coupez chacune des deux plaques de biscuit en deux en gardant le papier sulfurisé. Prenez la première demi-plaque, mettez dessus une couche de crème au beurre de 3 ou 4 mm. Puis ajoutez une couche de biscuit avec le papier sulfurisé au dessus pour bien répartir le sucre croustillant du biscuit, enlevez le papier puis, de nouveau, une couche de crème, une couche de biscuit, une couche de crème et terminez par une couche de biscuit.