



## Boule de Noël Lasserre

## BISCUIT AMANDE

Œufs	280 g
Pâte d'amande	280 g
Beurre	90 g
Farine	50 g
Baking powder	4 g
Blancs	120 g
Sucre semoule	40 g

Détendre la pâte d'amande avec les œufs tempérés puis monter au ruban. Tamiser la farine et le baking. Monter les blancs avec le sucre semoule. Mélanger une partie des blancs avec le mélange pâte d'amande/œufs, ajouter les poudres, puis le reste des blancs avec le beurre fondu. Étaler sur plaque. Cuire à 180° au four ventilé. Détailler en disque de 10 cm de diamètre.

## MARMELADE DE FRAMBOISE

Framboises brisures	250 g
Sucre	42 g
Jus de citron	20 g
Sucre	35 g
Pectine NH	5 g

Chauffer les framboises, le sucre et le jus de citron. Mélanger le reste de sucre avec la pectine, ajouter aux framboises à 40° et faire compoter. Étaler en couche assez épaisse sur le biscuit amande.

## COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES

Fraises	500 g
Sucre	55 g
Jus de citron	22 g
Gélatine	3 feuilles

Chauffer les fraises, le sucre et le jus de citron jusqu'à ce que les fraises commencent à compoter. Ajouter la gélatine et couler en cercle de 8 cm de diamètre.

## MOUSSE FROMAGE BLANC

Fromage blanc	250 g
Sucre	180 g
Eau	45 g
Jaunes	100 g
Gélatine	2 feuilles
Crème montée	300 g

Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau. Ajouter les œufs et pocher le tout au micro-onde à 83°. Faire monter la pâte à bombe. Fondre la gélatine avec le fromage blanc puis incorporer 150 g de pâte à bombe et la crème montée.

## MONTAGE

Couler de la mousse fromage blanc dans deux demi-sphères. Ajouter un insert de compotée de fruits rouges, de la mousse fromage blanc, un disque de biscuit amande et lisser avec la mousse fromage blanc. Congeler le tout, puis assembler les deux demi-sphères. Glacer avec un nappage rouge, puis insérer la boule dans la cage ajourée.

## Lasserre's Christams ball

### Almond sponge

Eggs	280 g
Almond paste	280 g
Butter	90 g
Flour	50 g
Baking powder	4 g
Egg whites	120 g
Caster sugar	40 g

Soften the almond paste with the tempered eggs and whip to ribbon stage. Sieve the flour with the baking powder. Whip the egg whites with the sugar to a meringue. Fold a quarter of the meringue in the almond paste mixture, add in the powders followed by the remaining meringue and melted butter. Spread on a tray, bake at 180°C, cut out in 10 cm discs.

### Raspberry marmalade

Raspberry crumbs	250 g
Sugar	42 g
Lemon juice	20 g
Sugar	35 g
NH pectin	5 g

Heat the raspberries with the sugar and lemon juice. Mix the pectin with the sugar, stir in the fruits when at 40°C. Cook to compote. Spread in a thick layer on the almond sponge.

### Red fruits compote

Strawberries	500 g
Sugar	55 g
Lemon juice	22 g
Gelatine sheets	3

Heat the strawberries with the sugar and lemon juice until the fruits start to compote. Stir in the soaked gelatine, pour in rings of 8 cm.

### French curd cheese (fromage blanc) mousse

Fromage blanc	250 g
Sugar	180 g
Water	45 g
Egg yolks	100 g
Gelatine sheets	2
Whipped cream	300 g

Make a syrup with the water and sugar, add in the eggs and poach in the microwave at 83°C. Whip until pale, melt the gelatine, stir in the cheese, add in the Sabayon, fold in the whipped cream.

### Assembly

Pour the fromage blanc mousse in dome moulds, centre a insert in, cover with a disc of almond sponge and smooth over with the mousse. Freeze. Stick two domes to a ball, glaze with a red glaze, and put the ball in the sugar cage.



**RECETTE PROPOSÉE PAR  
CLAIRE HEITZLER**  
Restaurant **Lasserre**  
Paris