

N°220

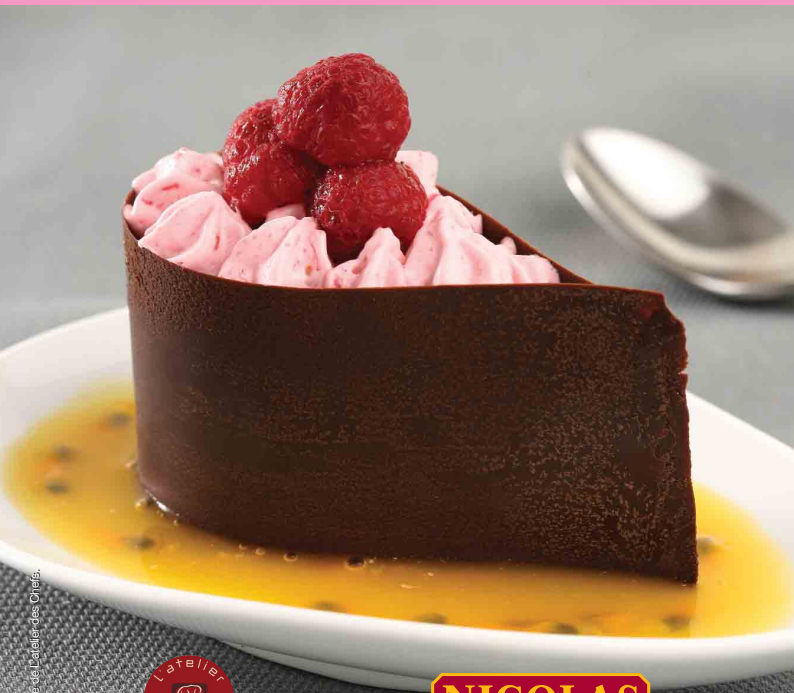


À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Larme de chocolat, mousseline de framboises,
coulis orange passion



Pour 6 personnes

Chocolat noir : 250 grammes | Beurre de cacao Mycryo : 3 grammes |

Framboises fraîches : 100 grammes

Pour la mousse : Framboises surgelées : 100 grammes |

Sucre semoule : 40 grammes | Eau : 2,5 centilitres |

Feuilles de gélatine de 2 g : 1 pièce | Crème liquide entière : 20 centilitres

Pour le coulis : Fruits de la passion : 2 pièces | Fécule de maïs : 5 grammes |

Poivre long : 1 pièce | Sucre semoule : 25 grammes | Jus d'orange : 15 centilitres

Pour la larme : découper des bandes de papier Rhodoïd de 4 cm sur 20. **Faire fondre** le chocolat au bain-marie à 40 °C (mesurer la température à l'aide d'une sonde), puis le **retirer** du bain-marie et **remuer** avec une maryse jusqu'à 35 °C. **Ajouter** le beurre de cacao Mycryo en le saupoudrant, puis **mélanger** jusqu'à ce que le chocolat soit à 31 °C. A l'aide d'une spatule, **lisser** le chocolat sur le papier rhodoïd sur une épaisseur de 1 mm, puis **réaliser** une larme en joignant les 2 extrémités et en les fixant avec une pince à linge. **Réserver** ensuite au réfrigérateur pendant 30 min.

Pour la mousseline : faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. **Faire bouillir** l'eau et le sucre pour obtenir un sirop, puis **faire fondre** les feuilles de gélatine égouttées dedans. **Verser** l'ensemble dans un blender avec les framboises surgelées, puis mixer. Dans un bol, **monter** la crème liquide

- Nez : de fruits jaunes.
- Bouche : des bulles fines et fondantes.



en crème fouettée, puis **ajouter** le mélange froid à la framboise. **Réserver** au frais durant 30 min.

Pour le coulis : dans un bol, **verser** le jus d'orange et le sucre sur la fécule de maïs. Faire ensuite **bouillir** ce mélange dans une casserole pendant 2 à 3 min avec les fruits de la passion et un poivre long cassé. **Filter** puis réserver au frais.

Pour le montage : **retirer** les feuilles de papier Rhodoïd des larmes de chocolat. A l'aide d'une poche à douille, **farcir** les larmes de mousse framboise et **décorer** avec un cordon de sauce orange passion ainsi qu'avec quelques framboises fraîches.

Le plus du chef : Si vous n'avez pas de feuille de papier Rhodoïd, vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou du papier de fleuriste.

le conseil de votre caviste :
Champagne Charles Lafitte 1834
demi sec

Et aussi :
Porto Sao Pedro das Aguias
10 ans