



EMOTION YUZU, EQUATEUR, JASMIN



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 1 h
 Temps de cuisson : 25mn
 Temps de congélation : 4h minimum

Ingrédients et quantités :

Le biscuit yuzu : 2 œufs – 50g de sucre semoule – 1 cuil. à café de miel – 40g d'écorces de yuzu – 30g de beurre – 60g de farine – 20g de jus de citron

Les larmes de chocolat Equateur : 100g de chocolat Equateur Benoît Nihant

Le croustillant praliné : 100g de praliné amandes Benoît Nihant – 50g de chocolat Equateur Benoît Nihant – 40g de pailletine – QS de copeaux de chocolat Equateur Benoît Nihant

Le crémeux Equateur thé Jasmin : 60g d'eau minérale - 100g de couverture Equateur Benoît Nihant – 70g de crème liquide entière – 2 cuil. à café de thé au jasmin Quai Sud – 1 jaune d'œuf – 20g de sucre semoule – 1 feuille de gélatine

Le chocolat pour pulvérisation : 700g de couverture Equateur Benoît Nihant – 300g de beurre de Cacao

Dressage : 6 Céleste Yuzu Benoît Nihant - copeaux de chocolat Benoît Nihant – feuille d'or - yuzu

Progression :

Le biscuit yuzu : Préchauffez le four à 170°C (th. 5/6). Dans le bol du robot, mélangez à vitesse moyenne, les œufs avec le miel, les écorces de yuzu coupées finement, et le sucre semoule. Au bout de 10mn, le mélange doit être souple, et former un bec d'oiseau au bout du fouet. Ajoutez alors la farine, puis mélangez avec une maryse. Faites fondre le beurre dans une casserole, puis versez-le dans la pâte, et pour finir, ajoutez le jus de citron. Mélangez bien, puis coulez la pâte dans un moule en

silicone. Faites cuire au four pendant 10mn. Laissez refroidir puis démoulez. Découpez à l'aide d'un emporte-pièce en forme de larme, le biscuit. Déposez-le ensuite au fond de cet emporte-pièce chemisé de rhodoïd.

Le croustillant praliné : Faites fondre au bain-marie le chocolat Equateur. Incorporez dedans le praliné, puis la pailletine. Mélangez bien puis coulez sur le biscuit yuzu. Laissez prendre à température ambiante. Répartissez ensuite dessus, une fine couche de copeaux de chocolat Equateur.

Le crémeux Equateur thé jasmin : Faites chauffer l'eau dans une casserole, à ébullition, stoppez la cuisson, ajoutez le thé, couvrez et laissez infuser 5mn. Filtrez l'infusion. Faites tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans un saladier, mélangez le jaune d'œuf avec le sucre, puis ajoutez l'infusion au thé. Mélangez bien, puis procédez comme pour un sabayon. Faites chauffer l'ensemble sur le feu, puis lorsque le mélange a doublé de volume, incorporez la crème liquide, puis la feuille de gélatine ramollie et essorée. Coulez le crémeux sur les copeaux, puis bloquez au congélateur pendant 4h.

Les larmes de chocolat : Portez le chocolat à température, puis étalez-le sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez légèrement cristalliser, puis découpez à l'emporte-pièce des formes de larmes.

Le chocolat à pulvériser : Faites fondre au bain marie la couverture et le beurre de cacao, jusqu'à une température de 38°C.

Versez dans un pistolet.

Dressage : Démoulez les entremets congelés. Pulvérisez-les avec le mélange précédent. A l'aide d'une douille passée à la flamme, faites un trou sur le dessus, de la taille de la céleste. Posez dans le trou une céleste yuzu, puis ensuite une larme de chocolat. Dans l'assiette, inversez le sens de l'emporte-pièce, et étalez-y un peu de copeaux de chocolat. Décorez avec un zeste de yuzu, des fleurs de jasmin et de la feuille d'or.

Le mot de Sandrine :

Un dessert en souvenir de ma démo au SDB belge avec les délicieux chocolats de Benoît Nihant. Ici une belle association délicate entre la douceur du chocolat Equateur, la note florale du jasmin, la puissance du praliné, l'acidité du yuzu, sans oublier les textures qui éclatent en bouche. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>