



*La Table de Sandrine*

**COMME UNE BUCHE DE NOEL SENSUELLE .....**  
**CHOCOLAT, FRAMBOISE, EPICES ET POIVRE VANILLE**



Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 45mn  
 Temps de cuisson : 20mn  
 Temps de réfrigération : 2h  
 Temps de congélation : 2h

**Ingrédients et quantités :**

La dacquoise au grué de cacao : 150g de poudre d'amandes – 105g de sucre glace – 35g de farine – 2 cuil. à soupe de grué de cacao – 240g de blancs d'œufs – 105g de sucre semoule

La mousse framboise et poivre vanille : 80g de lait entier – 40g de jaunes d'œufs – 60g de sucre semoule – 160g de framboises (fraîches ou surgelées) – 4g de gélatine – 120g de crème liquide entière – 4 grains de poivre vanille

Le crémeux chocolat gingembre : 7cl de lait entier – 7cl de crème liquide entière – 25g de sucre semoule – 30g de jaunes d'œufs – 100g de chocolat noir Cacao Barry (Or noir) – ½ cuil. à café de gingembre en poudre

La sauce chocolat caramel vanille : 55g de chocolat Ghana Cacao Barry – 120g de crème liquide entière – 6g de sirop de glucose – 60g de sucre semoule – 20g de beurre ½ sel – 1 pincée de fleur de sel vanillée

Les cœurs chocolats : 100g de chocolat Cacao Barry (Or noir) – feuilles de transfert

Dressage : 2 barquettes de framboises – grué de cacao – sucre rose – raphia rose – cœurs d'or

### Progression :

La dacquoise au grué de cacao : Préchauffez le four à 180 C (th.6). Montez les blancs en neige à l'aide d'un robot, et lorsqu'ils deviennent mousseux, ajoutez le sucre semoule en 3 fois. Mélangez de battre jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme. Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, la farine, le sucre glace et le grué de cacao. Mélangez ensuite délicatement les 2 masses. Étalez l'appareil sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Lissez bien la surface, sur une épaisseur de 1cm.

Faites cuire eu four. Laissez refroidir, et détaillez 6 rectangles.

La mousse framboises et poivre vanille : Faites tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Faites chauffer le lait dans une casserole avec le poivre râpé. Dans un saladier, blanchissez au fouet les jaunes avec le sucre. Versez dessus le lait bouillant, mélangez bien, puis faites cuire à nouveau jusqu'à 85 C.

Incorporez la gélatine ramollie et essorée, mélangez, puis versez sur les framboises. Mixez le tout.

Laissez refroidir puis incorporez la crème fouettée. Coulez dans 6 cylindres chemisés de rodho d, et bloquez au congélateur pendant 2h minimum.

Le cr meux chocolat gingembre : Dans une casserole faites bouillir le lait avec la crème et le gingembre. Dans un saladier, blanchissez au fouet les jaunes avec le sucre. Versez dessus le mélange bouillant, puis faites cuire à nouveau jusqu'à 85 C. Versez sur le chocolat, mélangez bien au fouet. Mixez à l'aide d'un mixer plongeant. Laissez tiédir, puis réservez en poche munie d'une douille lisse au réfrigérateur pendant 2h.

La sauce chocolat vanille : Faites chauffer dans une casserole la crème avec le glucose et la gousse de vanille fendue et grattée. Faites un caramel à sec dans une casserole avec le sucre. Ajoutez le beurre, puis ensuite le mélange chaud vanillé. Incorporez le chocolat fondu au préalable au bain-marie. Mélangez bien, puis laissez tiédir.

Les cœurs chocolat : Mettez au point le chocolat, puis étalez-le sur une feuille de papier transfert à pois. Laissez cristalliser, puis détaillez en forme de petits cœurs.

Dressage : Sur chaque assiette posez un rectangle de dacquoise. Démoulez un cylindre de mousse, et posez-le sur le biscuit. Pochez le cr meux chocolat gingembre. Disposez les framboises, ajoutez un peu de grué de cacao, et sucre rose. Posez 3 petits cœurs en chocolat, et parsemez de cœurs d'or. Décorez l'assiette avec la sauce chocolat caramel vanille, ainsi qu'un petit cœur percé d'un morceau de raphia rose.

### **Le mot de Sandrine :**

Ma version 2011 de la b che totalement relook e que ce soit par le visuel ou bien par les saveurs. Une version très sensuelle, délicatement épicée, où se mêlent textures et parfums. Le poivre vanille peut être remplacée par un autre poivre, et le gingembre par de la cardamome. Et retrouvez-moi sur mon blog :

<http://latabledesandrine.com>