



La Table de Sandrine

DECLINAISON DE TOPINAMBOUR, CARAMBAR, CHOCOLAT ET VANILLE



Nb de pers : 6

Temps de Préparation : 1h

Temps de réfrigération : 1h

Temps de congélation : 2h

Temps de cuisson : 2h30min

Ingrédients :

La dacquoise aux éclats de chocolat : 75g de poudre d'amandes – 50g de sucre glace – 15g de farine – 120g de blancs d'œufs – 50g de sucre semoule – 50g de chocolat Saint-Domingue Cacao Barry en éclats – ½ cuil. à café de poudre de vanille Quai Sud

Le crémeux caramel lacté : 100g de sucre semoule – 10g de glucose – 35g de beurre – 180g de crème liquide – 140g de chocolat ghana Cacao Barry – 15g de beurre de cacao Cacao Barry – 1 pincée de fleur de sel

La mousse de topinambour : 100g de topinambours – 3 jaunes d'œufs – 80g de sucre semoule – 20cl de lait – 1 gousse de vanille – 2 feuilles de gélatine – 20cl de crème liquide entière

Les cylindres de carambars : 24 carambars

Les chips de topinambour : 2 topinambours

La sauce chocolat carambar : 50g de chocolat Saint-Domingue Cacao Barry – 10cl de lait – 10cl de crème liquide – 2 carambars

Dressage : feuille d'or - glucose

Progression :

La dacquoise aux éclats de chocolat : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Tamisez la poudre d'amandes, la farine et le sucre glace. Montez les blancs ferme avec le sucre semoule.

Mélangez doucement les 2 appareils, et incorporez les éclats de chocolat. Coulez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, lissez la surface, et faites cuire 10mn au four. Laissez refroidir et détaillez en rectangles.

Le crémeux caramel lacté : Faites cuire à sec le sucre et le glucose jusqu'à caramélisation.

Décuire avec le beurre, puis la crème. Versez sur le chocolat fondu et mélangé au beurre de cacao. Ajoutez la fleur de sel, puis mixez. Mettre en poche à douille unie, et réservez au froid pendant 1h.

La mousse de topinambour : Epluchez les topinambours, coupez-les en morceaux, puis faites-les cuire dans le lait additionné de la gousse de vanille fendue et grattée. Mixez les

topinambours. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchissement puis versez dessus le lait vanillé bouillant. Mélangez bien puis faites cuire à nouveau jusqu'à 85°C. Faites tremper la gélatine dans un saladier d'eau froide, puis incorporez les feuilles ramollies et essorées.

Mixez la crème, puis passez-la à l'étamine. Laissez refroidir, et incorporez la crème montée.

Coulez dans 6 cylindres chemisés de rodhoïd, et bloquez 2h au grand froid.

Les cylindres de carambar : Etalez les carambars sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faites fondre au four, et détaillez en rectangles. Moulez autour de cylindres métalliques.

Les chips de topinambour : Préchauffez le four à 90°C (th. 3). Epluchez les topinambours, puis taillez-les à la mandoline, en fines lamelles. Etalez les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis faites sécher au four pendant 2h.

La sauce chocolat carambar : Faites fondre les carambars dans le mélange de lait et crème.

Ajoutez le chocolat, mélangez et mixez.

Dressage : Déposez dans l'assiette un rectangle de dacquoise, pochez le crémeux caramel lacté. Démoulez un cylindre de mousse que vous glissez dans un cylindre de carambar. Posez avec délicatesse sur le rectangle. Collez les chips de topinambour avec une pointe de glucose, et ajoutez la feuille d'or. Faites 5 points de sauce.

Les conseils de Sandrine :

Un dessert à l'assiette avec une association de saveurs hors du commun que j'ai découverte lors d'un déjeuner chez Akrame à Paris...la présence du topinambour dans le dessert m'avait bluffé totalement, et je m'étais promis de tester ce légume dans une réalisation. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>