



DOUCEUR CHOCOLATEE PRINTANNIERE:
CHOCOLAT, GUARIGUETTE, RHUBARBE, CITRON VERT



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 45mn
 Temps de cuisson : 3 h
 Temps de réfrigération : 4h

Ingrédients et quantités :

La gelée de rhubarbe : 800g de rhubarbe – 80cl d'eau minérale – 200g de sucre semoule – 8 feuilles de gélatine – 1 jus de citron

Le carpaccio de guariguettes : 250g de guariguettes – 3 CS de sirop Mojito (menthe-citron vert) Epicerie de Provence

Les ½ sphères chocolat : poudre d'or – 100 g de chocolat Saint-Domingue Cacao Barry

La mousse ivoire citron vert : 3 jaunes d'œufs – 20cl de lait – 80g de sucre semoule – 100g de chocolat Cacao Barry ivoire – 20cl de crème liquide entière – 2 feuilles de gélatine – 1 zeste de citron vert

Les chips de rhubarbe : 6 grandes lamelles de rhubarbe très fines – 3 CS de sirop Mojito Epicerie de Provence

Dressage : 500g de fraises Guariguette – 1 morceau de brownie maison – billes chocolatées croustillantes – 6 feuilles de menthe cristallisées Epicerie de Provence – zeste de citron vert

Progression :

Les chips de rhubarbe : Préchauffez le four à 80°C (Th2/3). Badigeonnez les fines lamelles de rhubarbe à l'aide d'un pinceau de sirop Mojito des 2 côtés. Entourez-les ensuite autour de cercle à entremet recouvert de papier sulfurisé. Déposez-les sur une plaque également recouverte de papier sulfurisé, et faites sécher au four pendant 2h minimum. Retirez des cercles avec beaucoup de délicatesse, et conservez dans une boîte hermétique.

La gelée de rhubarbe : Epluchez la rhubarbe, et coupez-la en petits tronçons. Mettez-les dans une casserole avec l'eau, le sucre et le jus de citron. Couvrez et portez à ébullition. Laissez cuire ensuite 15mn sur feu doux. Faites tremper la gélatine dans un grand saladier d'eau froide. Passez la rhubarbe dans une passoire, en la pressant bien pour récupérer un maximum de jus. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Laissez tiédir. Coulez la gelée de rhubarbe dans 6 assiettes légèrement creuse sur ½ cm. Faites prendre au réfrigérateur pendant 2h minimum.

La mousse ivoire citron vert : Portez le lait à frémissements dans une casserole, avec le zeste de citron vert. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes avec le sucre. Versez le lait dans le mélange, puis faites cuire à nouveau dans la casserole, jusqu'à épaississement, mais sans ébullition. Versez sur le chocolat ivoire, lissez bien, puis ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Laissez tiédir. Montez la crème en chantilly, puis incorporez-la délicatement. Réservez la mousse dans une poche munie d'une douille cannelée au réfrigérateur pendant au minimum 2h.

Les ½ sphères chocolatées : A l'aide d'un pinceau badigeonnez l'intérieur de 6 ½ sphères en silicone avec de la poudre d'or. Mettez votre chocolat au point et badigeonnez les ½ sphères d'une première couche de chocolat. Laissez cristalliser, puis appliquer une seconde couche de chocolat. Laissez cristalliser, puis démoulez avec délicatesse.

Dressage : Equeuttez les fraises et coupez-les en fines lamelles dans le sens de la longueur. Disposez-les en rosace sur la gelée de rhubarbe. Passez dessus un voile de sirop mojito à l'aide d'un pinceau. Posez une chips de rhubarbe debout au centre, puis à l'intérieur une ½ sphère chocolatée. Remplissez celle-ci avec la mousse ivoire citron vert. Décorez avec un morceau de fraise, des billes chocolatées, quelques petits cubes de brownie, et une feuille de menthe cristallisée.

Le mot de Sandrine :

Un dessert très chic et raffiné qui annonce le printemps avec cette délicate association rhubarbe fraise. Organisez-vous pour la préparation, il n'y a rien de compliqué, juste des temps de cuisson et réfrigération longs. Bien évidemment ce dessert est à dresser au moment de la dégustation afin de conserver toutes les textures. Et retrouvez-moi sur mon blog :

<http://latabledesandrine.com>