



DOUCEUR DE PAQUES
AUX PARFUMS DE FRAMBOISE,
CITRON VERT ET CHOCOLAT

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 30mn
 Temps de réfrigération : 1h

Ingrédients et quantités :

Le sablé breton vanille et éclats de chocolat : 125g de farine – 175g de beurre demi-sel – 90g de sucre glace – 2 jaunes d’œufs – 80g de poudre d’amandes – 1 pincée de fleur de sel – 1 gousse de vanille Bourbon – 50g d’éclats de chocolat Cacao Barry Saint-Domingue

La chantilly de mascarpone citron vert : 20cl de crème liquide entière – 90g de fromage blanc Fjord – 90g de mascarpone - 1 citron vert

Le coulis de framboises à la vanille : 500g de framboises surgelées – 100g d’eau – 67g de sucre semoule – 1 gousse de vanille Bourbon – 1 jus de citron

La gelée de framboises : 200g de purée de framboises ou jus de framboise – 2gr d’agar-agar – 50gr de sucre semoule

Dressage : 1 pot de confiture de framboise – 2 barquettes de framboises fraîches – 100g de pistaches vertes (non salées) – 1 bouquet de menthe – éclats de chooclat

Progression :

Le sablé breton vanille et éclats de chocolat : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans la cuve du batteur, versez le sucre glace, la poudre d’amande et le beurre pommade. Faites tourner à vitesse moyenne, jusqu’à ce que la pâte soit homogène. Ajoutez les jaunes d’œufs, puis la farine, la fleur de sel, les graines de la gousse de vanille, et les éclats de chocolat. Mélangez l’ensemble de la pâte quelques secondes à vitesse élevée. Etalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, lissez bien, et faites cuire pendant 15 min. Dès la sortie du four, découpez à l’aide d’un emporte-pièce. Laissez refroidir. Réservez.

La chantilly de mascarpone citron vert : Dans le bol du robot, mettez la crème liquide, le mascarpone, le Fjord bien froids et le zeste de citron vert. Montez en chantilly. Disposez cette chantilly dans une poche munie d’une douille cannelée. Réservez au réfrigérateur jusqu’à utilisation.

Le coulis de framboise, vanille : Faites cuire les framboises 10mn environ. Faites un sirop, en portant à ébullition l’eau avec le sucre, et la gousse de vanille fendue et grattée. Stoppez la cuisson, laissez refroidir. Mixez avec les framboises et jus de citron. Passez au chinois étamine.

La gelée de framboise : Dans une casserole, mettez le jus de framboise, le sucre et l’agar-agar. Portez à ébullition. Coulez dans un petit cadre chemisé de film alimentaire. Faites prendre au froid. Découpez en petits cubes.

Dressage : Sur chaque fond de sablé, badigeonnez au pinceau un peu de confiture à la framboise. Dressez au centre la chantilly de mascarpone citron vert. Répartissez autour les framboises garnies de coulis de framboise. Parsemez d’éclats de pistaches vertes. Ajoutez une sommité de menthe, et un décor en chocolat de Pâques. Faites des points de coulis sur l’assiette.

Dessert de Sandrine Baumann-Hautin, (<http://latabledesandrine.com>)