



EMOTION D'UN INSTANT ROSE CHOCOLAT

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 1h00
 Temps de cuisson : 25mn
 Temps de réfrigération : 2h

Ingrédients et quantités :

Les cœurs en chocolat : poudre d'or alimentaire – 500g de chocolat Cacao Barry Saint-Domingue – 5g de beurre de mycryo en poudre Cacao Barry

La guimauve à la rose : 3 blancs d'œufs - 250g de sucre semoule + 37g - 37g de glucose - 7cl d'eau minérale - 12g de gélatine - 4cl de sirop de rose Epicerie de Provence - QS de sucre glace+ maizéna

Le tartare de fruits : 2 barquettes de framboises –500g de litchi – 1 citron vert – 1 morceau de gingembre – 1 gousse de vanille Bourbon

La chantilly mascarpone rose : 125g de mascarpone – 20cl de crème liquide entière – 4cl de sirop de rose

Le streusel cacao : 100g de beurre ½ sel – 100g de cassonade – 130g de poudre d'amandes – 100g de farine – 1 pincée de fleur de sel vanille – 1 cuil. à café de poudre de vanille – 2 cuil. à soupe de cacao non sucré

La gelée de framboise : 100g de jus de framboise – 25g de sucre – 1g d'agar-agar

Le coulis de framboise : 250g de framboises –100g d'eau – 50g de sucre semoule – 1 jus de citron

Dressage : framboises – pétales de roses – cœurs en feuille d'or – menthe – glucose

Progression :

Les cœurs en chocolat : A l'aide d'un pinceau badigeonnez l'intérieur d'un moule à chocolat en forme de cœur avec de la poudre d'or. Mettez votre chocolat au point avec le beurre de mycryo. Remplir le moule. Raclez la surface. Laissez cristalliser, puis appliquer une seconde couche de chocolat. Laissez cristalliser en bloquant au froid, puis démoulez avec délicatesse. Sur 1 cœur, faites des trous en perçant avec une douille chauffée.

La guimauve à la rose : Faites un sirop en faisant chauffer dans une casserole 250g de sucre semoule, le glucose et l'eau. Portez à une température de 125°C. Dans le bol du robot, montez les blancs en neige, et lorsqu'ils deviennent mousseux, incorporez le sucre semoule restant en 3 fois. Vous devez obtenir une meringue ferme et brillante. Faites tremper la gélatine dans un grand saladier d'eau froide. Versez le sirop à température sur la meringue, en versant doucement, et en laissant le robot tourner. Incorporez la gélatine ramollie et essorée dans le robot, tout en continuant de mélanger, puis le sirop de rose. Laissez tourner le robot jusqu'à complet refroidissement de la guimauve. Coulez cette guimauve dans un cadre métallique posé sur une plaque et recouverte de papier sulfurisé, ainsi que d'un mélange moitié pour

moitié de sucre glace et maizéna. Lissez bien la surface, et recouvrez également d'une fine pellicule du même mélange sucre glace et maizéna. Réservez au froid.

Le tartare de fruits : Epluchez les litchis. Retirez les noyaux, puis coupez-les en petits morceaux. Coupez également les framboises en 2. Mélangez avec la gousse de vanille fendue et grattée, le gingembre râpé, et le zeste de citron vert.

La chantilly mascarpone rose : Dans le bol du robot, mettez la crème, le mascarpone et le sirop de rose. Montez comme une chantilly. Réservez dans une poche à douille cannelée au réfrigérateur.

Le streusel cacao : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans le bol du robot, mettez tous les ingrédients. Mélangez à la feuille jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Etalez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire environ 10mn. Laissez refroidir.

La gelée de framboise : Faites chauffer dans une casserole le jus de framboise, le sucre et l'agar-agar. Portez à ébullition, puis coulez sur une épaisseur de 2mm. Laissez prendre au froid. Découpez en cœurs.

Le coulis de framboise : Dans une casserole, faites cuire les framboises avec l'eau, le sucre et le jus de citron. Mixez, et passez au chinois étamine. Laissez refroidir.

Dressage : Collez un ½ cœur dans l'assiette. Déposez le tartare de fruits, puis la chantilly de mascarpone à la rose. Parsemez de streusel cacao. Recouvrez avec le second cœur percé.

Ajoutez une framboise garnie de coulis, 3 sommités de menthe, un pétale de rose collé avec un point de glucose. Parsemez la surface de paillettes dorées. Dressez dans l'assiette les points de coulis, 3 cubes de guimauve à la rose, framboises, cœur de gelée, et streusel.

Le mot de Sandrine :

Un dessert créé pour la Saint-Valentin à déguster en tête à tête, où se mêlent textures, douceur et peps, un accord de saveurs délicat et chocolaté. Et retrouvez-moi sur mon blog :

<http://latabledesandrine.com>