



L'INSAISSABLE :
CHOCOLAT, POIVRON, FRAMBOISE ET POIVRE



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 45mn
 Temps de cuisson : 50mn
 Temps de réfrigération : 4h

Ingrédients et quantités :

Le biscuit capucine Zoulou : 70g de poudre d'amandes – 90g de sucre semoule – 20g de cacao Zoulou Quai Sud – 3g de farine – 112g de blancs d'œufs – 30g de sucre semoule

La compotée framboises poivron : 200g de framboises – 40g de poivron rouge – 30g de sucre semoule – 2 feuilles de gélatine

La mousse chocolat aux éclats de cacaotines : 110g de chocolat Cacao Barry spécial mousse – 1 feuille de gélatine – 100g de lait – 200g de crème liquide entière - 80g de cacaotines piment d'Espelette Quai Sud

Le glaçage noir : 350g d'eau minérale – 450g de sucre semoule – 260g de crème liquide – 60g de cacao en poudre – 18g de gélatine

Dressage : framboises - feuilles de menthe – petits piments – poudre de cacaotines Quai Sud – feuille d'or

Progression :

Le biscuit capucine : Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Montez les blancs en neige, dès qu'ils deviennent mousseux, incorporez progressivement 30g de sucre semoule, vous devez obtenir une belle meringue ferme et brillante. Dans un saladier, tamisez la farine, la poudre d'amandes, le cacao, puis ajoutez le sucre. Mélangez délicatement à la maryse les poudres, dans la meringue, vous devez obtenir un appareil lisse et homogène. Versez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et faites cuire environ 10mn. Laissez refroidir. A l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire, découpez 6 rectangles de biscuit. Disposez-les au fond de chaque rectangle chemisé de rhodoïd.

La compotée framboise poivron : Dans une casserole, mettez les framboises à cuire avec le poivron émincé et le sucre. Faites cuire sur feu moyen pendant environ 10mn. Faites tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Retirez quelques morceaux de framboises, et passez le reste au blender. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée, puis incorporez les morceaux de framboises réservées. Laissez refroidir, et coulez sur chaque biscuit. Faites prendre au réfrigérateur pendant 2h minimum.

La mousse chocolat aux éclats de cacotines : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer le lait dans une casserole, puis incorporez-y la gélatine ramollie et essorée. Versez en 3 fois sur le chocolat. Lissez bien, puis laissez refroidir. Montez ensuite la crème liquide en chantilly, et incorporez-la délicatement à l'aide d'une maryse. Concassez les cacotines à l'aide d'un couteau et ajoutez-les dans la mousse. Coulez sur les compotées prises, et bloquez à nouveau au réfrigérateur pendant 2h.

Le glaçage : Réalisez un sirop avec le sucre et l'eau. A ébullition, ajoutez la crème liquide. Dès la reprise de l'ébullition, ajoutez le cacao en poudre tamisé. Faites cuire sur feu doux, en fouettant de temps en temps, pendant 25mn. Faites tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide, puis incorporez-la une fois ramollie et essorée. Mélangez bien, passez au chinois, et laissez refroidir jusqu'à la nappe. Démoulez les entremets, puis glaçez-les avec le glaçage noir. Laissez bien sécher.

Dressage : Sur chaque entremet posez un petit piment, une framboise, une feuille de menthe et un éclat de feuille d'or. Sur l'assiette, décorez avec une framboise et un peu de poudre de cacotines.

Le mot de Sandrine :

Ce dessert est une de mes meilleures réalisations gustativement, car l'association de saveurs est vraiment délicieuse, originale, surprenante, et les textures vraiment très bien. A tester juste par curiosité, et la présence de cacao Zoulou ici apporte ce petit côté hot, tout à fait irrésistible ! Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>