



FRISSON EPICE

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 1h
 Temps de cuisson : 35mn
 Temps de réfrigération : 4h
 Temps d'infusion : 1h

Ingrédients et quantités :

Le biscuit aux zeste d'orange : 110g de poudre d'amandes – 12g de sucre glace – 35g de farine – 170g de blancs d'œufs – 120g de sucre semoule – ½ cuillère à café de poudre de vanille – le zeste d'une orange

La mousse cannelle : 2,5g de gélatine – 2 jaunes d'œufs – 10g de sucre – 100g de lait entier – 100g de crème liquide entière – 3 bâtons de cannelle

Les billes de comices pochées : 2 poires comices – 1 gousse de vanille – 1 jus de citron – 50g de sucre - 50cl d'eau

Le vin chaud : 500g de vin rouge – 200g d'eau – 60g de sucre semoule – 1 zeste d'orange – 1 zeste de citron – 1 clou de girofle – 1 bâton de cannelle – 2 étoiles de badiane – 3 capsules de cardamome

La gelée de vin chaud : 500g de vin chaud – 4g d'agar-agar – 1,5 feuille de gélatine

Les croûtons de pain d'épice : 20g de beurre – 2 tranches de pain d'épice

Le traineau chocolat Zéphyr : 400g de chocolat Zéphyr Cacao Barry – 4g de beurre de mycryo Cacao Barry

Dressage : feuille d'argent – pousses d'astina cress – bâton de cannelle – étoile de badiane – poudre de croûtons d'épice

Progression :

Le biscuit épicié : Préchauffez votre four à 180°C (Th.6). Dans un cul de poule mélangez la poudre d'amande, la farine, le sucre glace, la poudre de vanille et le zeste d'orange. Au robot montez les blancs en neige, et lorsqu'ils deviennent mousseux, incorporez le sucre semoule en 3 fois. Vous devez obtenir une meringue bien ferme. Mélangez ensuite à l'aide d'une maryse les poudres, délicatement en soulevant bien la pâte. Etalez sur plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Faites cuire 8 à 10mn au four . Laissez refroidir et découpez à l'aide d'un carré métallique. Chemisez chacun de rodhoïd, et disposez au fond un morceau de biscuit.

La mousse cannelle : Faites chauffer dans une casserole le lait avec les bâtons de cannelle. Portez à ébullition, arrêtez la cuisson, couvrez et laissez infuser 1h. Dans un saladier mélangez au fouet les jaunes avec le sucre. Faites tremper la gélatine dans un saladier d'eau froide. Versez sur les jaunes le lait bouillant filtré. Faites cuire à nouveau l'ensemble dans la casserole jusqu'à épaississement, à une température de 82°C, sans ébullition. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Laissez refroidir. Montez la crème au robot et incorporez délicatement. Coulez sur les fonds de biscuit. Faites prendre au froid pendant 2h.

Les billes de comice pochée à la vanille : Epluchez les poires et faites des billes à l'aide d'une cuillère parisienne. Mettez dans une casserole l'eau, le sucre, la gousse de vanille fendue et grattée, et portez à ébullition. Ajoutez le jus de citron, puis les billes de poire. Laissez pocher 10mn. Egouttez. Laissez refroidir.

Le vin chaud : Dans une casserole chauffer le vin et l'eau. Ajoutez le sucre, le clou de girofle, les épices et les zestes. Laissez infuser pendant 20mn, puis filtrez.

La gelée de vin chaud : Dans une casserole mélangez le vin chaud froid avec l'agar-agar. Faites chauffer. Dans un saladier d'eau froide faites tremper la gélatine. Ajoutez-la dans le vin chaud une fois ramollie et essorée. Refroidir légèrement puis couler dans le fond de 6 assiettes. Faites prendre 2h au froid.

Les croûtons de pain d'épice : Faites chauffer le beurre dans une poêle. Ajoutez le pain d'épice coupé en petits cubes et laissez griller. Débarrassez et laissez refroidir.

Le traîneau chocolat Zéphyr : Mettez au point la couverture zéphyr, puis coulez sur du papier guitare. Découpez à l'aide d'un emporte-pièce traîneau dès la cristallisation.

Dressage : Sur chaque gelée, déposez un carré biscuit et mousse. Posez dessus 4 billes de poire pochée, montez le traîneau autour. Décorez avec les pousses, un bâton de cannelle, 1 étoile de badiane, de la poudre de pain d'épice et de la feuille d'argent.

Le mot de Sandrine :

Un dessert spécialement créé pour la soirée du réveillon de la Saint-Sylvestre. Un traîneau chocolaté glissant sur une gelée de vin chaud épicé, où se mêlent saveurs et textures. Et retrouvez- moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>