



MON NID DE PAQUES VERSION 2010 :
CARAMBAR ET BANANE FRESSINETTE



Nombre de pers : 6
 Temps de préparation : 60mn
 Temps de cuisson : 25mn
 Temps de congélation : 4 heures
 Temps de repos : 2 heures

Ingrédients et quantités :

La mousse carambars : 3 jaunes d'œufs – 80g de sucre semoule – 2 feuille de gélatine – 20cl de lait – 20cl de crème liquide entière – 12 carambars
 Les cylindres de carambars : 24 carambars
 La panna cotta bananes Fressinette : 30cl de lait – 30cl de crème liquide – 4 feuilles de gélatine – 12 fressinettes – 4CS de sirop d esucre blond de Guadeloupe Epicerie de Provence – 1 gousse de vanille bourbon Sivanil – 20g de beurre
 Les disques de chocolat orange : 100g de pistoles de chocolat orange
 Le caramel fleur de sel cacao : 100g de sucre semoule – 25g de beurre – 15cl de crème liquide – 1 belle pincée de fleur de sel cacao Quai Sud
 Dressage : 6 pipettes – 6 décors chocolat orange – 6 œufs de Pâques chocolat – 6 plumes blanche – 6 morceaux de bananes Fresinette caramélisée – fleur de sel cacao Quai Sud

Progression :

La mousse carambars: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec les carambars, et laissez-les fondre complètement sur feu doux. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes avec le sucre semoule. Versez dessus le lait chaud. Remettez dans la casserole, et faites cuire à nouveau, sur feu moyen, sans cesser de remuer, et jusqu'à épaississement mais sans ébullition. Incorporez la gélatine ramollie et essorée. Mélangez bien et laissez refroidir. Montez la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la délicatement à l'aide d'une maryse. Coulez la mousse dans 6 petits cylindres chemisés de rhodoïd, et faites prendre au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

Les cylindres de carambars : Préchauffez votre four à 180°C (Th.6). Déposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé les carambars, légèrement espacés, et faites fondre au four. Les carambars doivent bien bouilloner, pendant 3-4mn environ. Dès la sortie du four, découpez 6 rectangles de même dimension que les cylindres congelés, et moulez les tuiles autour de 6 autres cylindres. Laissez prendre forme sans y toucher. Conservez dans une boîte hermétique une fois froids, et jusqu'à utilisation.

Les panna cotta Fressinette : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole faite chauffer le lait avec la crème liquide jusqu'à frémissements. Epluchez les bananes. Coupez-les en rondelles. Faites chauffer une poêle avec le beurre, jetez-y les rondelles de bananes arrosez avec le sirop de sucre, ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée, et laissez caraméliser en remuant de temps en temps. Mettez les bananes caramélisées dans un blender avec le mélange chaud lait-crème, puis mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée, mélangez à nouveau, laissez tiédir. Versez cette panna cotta dans un moule en silicone à empreinte de mini-savarins, puis bloquez au congélateur pendant 2 heures minimum.

Les disques de chocolat orange : Mettez au point votre chocolat, puis coulez-le dans 6 cercles à entremet. Laissez prendre.

Le caramel fleur de sel cacao : Faites fondre le sucre semoule dans une casserole, sans y toucher. Dès qu'il commence à colorer sur les pourtours, mélangez-le, puis stoppez la cuisson et ajoutez le beurre. Mélangez bien, incorporez ensuite la crème liquide chaude, en faisant attention aux projections. Ajoutez pour finir une pincée de fleur de sel cacao. Laissez tiédir.

Dressage : Démoulez les cylindres de mousse de carambar, et glissez chacune dans un cylindre de carambar, avec précaution. Posez sur chaque assiette. Mettez ensuite un disque de chocolat orange, puis démoulez dessus une panna cotta congelée. Décorez avec un œuf en chocolat, une pipette de caramel fleur de sel cacao, un petit morceau de banane, et une plume. Laissez revenir à température environ 30mn. Puis dégustez avec beaucoup de gourmandise !!!!

Le mot de Sandrine :

Une version du traditionnel nid de Pâques complètement revisité que ce soit dans les saveurs, ou bien dans le design. Rien de bien compliqué, juste un peu d'organisation dans la préparation, d'autant que tout se prépare à l'avance ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>