



COMME UN CŒUR GLAMOUR
CHOCOLAT, FRAMBOISE, MANGUE,
SAFRAN ET POIVRE MALABAR



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 45mn
 Temps de cuisson : 30mn
 Temps de congélation : 2h
 Temps de repos : 2h

Ingrédients et quantités :

Le sablé breton au grué de cacao : 125g de farine – 175g de beurre demi-sel – 90g de sucre glace – 2 jaunes d’œufs – 80g de poudre d’amandes – 2g de fleur de sel vanille – 50g de grué de cacao

La mousse framboise poivre Malabar : 3 jaunes d’œufs – 20cl de lait – 80g de sucre semoule +25g – 150g de framboises 12 grains de poivre Malabar – 20cl de crème liquide entière – 2 feuilles de gélatine

Les cœurs chocolat : 150g de chocolat Cacao Barry Sao Tomé – 2 feuilles de transfert

Les sphères roses : 150g de chocolat Cacao Barry rose

Les billes de mangue safran : 1 mangue – 15g de beurre – 1 CS de confit de safran Epicerie de Provence

Le coulis mangue-vanille : les chutes de mangue – 1/2 Gousse de vanille

Dressage : coulis de mangue – safran – poivre Malabar – pétales de rose

Progression :

Le sablé breton au grué de cacao (Conticcini) : Préchauffez le four à 170°C (th.5-6/). Dans la cuve du batteur, versez le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre pommade. Batta à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajoutez les œufs, puis la farine et la fleur de sel.

Mélangez l'ensemble de la pâte quelques secondes à vitesse élevée. Versez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et faites cuire pendant 15 à 20 min. Dès la sortie du four, à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur, découpez 6 cœurs de sablé. Disposez chaque sablé au fond de chaque cœur chemisé de rhodoïd.

La mousse framboise-poivre Malabar : Dans une casserole, faites cuire sur feu moyen et à couvert les framboises, le sucre et les grains de poivre Malabar. Laissez environ. Portez le lait à frémissements dans une casserole. Ensuite faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes avec le sucre. Versez le lait dans le mélange, puis faites cuire à nouveau dans la casserole, jusqu'à épaississement, mais sans ébullition. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée, puis la compotée de framboise. Laissez tiédir. Montez la crème en chantilly, puis incorporez-la délicatement. Coulez la mousse dans 6 cœurs, sur les sablés breton. Bloquez au congélateur pendant au minimum 2h.

Les billes de mangue safran : Epluchez la mangue. A l'aide d'une cuillère parisienne, faites des petites boules de mangue. Faites chauffer une grande poêle avec le beurre. Ajoutez les billes de mangue ainsi que le confit de safran. Enrobez bien et laissez cuire 2mn, en les remuant régulièrement. Débarrassez et réservez.

Le coulis mangue vanille : Récupérez les chutes de mangue, mettez-les dans un blender et mixez jusqu'à l'obtention d'un coulis. Ajoutez les graines d'une ½ gousse de vanille grattée.

Les cœurs chocolat : Mettez votre chocolat au point et coulez-les sur une feuille de transfert. Laissez refroidir légèrement, et recouvrez d'une seconde feuille de papier, puis d'une plaque dessus.

Les sphères chocolat rose : Mettez votre chocolat au point, puis remplissez 2 couches d'empreintes mini sphères et laissez prendre.

Dressage : Remplissez une ½ sphère rose de coulis de mangue, puis délicatement vous passez la seconde ½ sphère sur une plaque chaude, et vous collez les 2 ½ sphères.

Démoulez les cœurs, retirez le rhodoïd. Déposez sur la mousse framboise, quelques billes de mangue, et des framboises. Posez dessus un cœur chocolaté, puis la sphères rose, un pétale de rose et un grain de poivre. Faites des points de coulis de mangue, et décorez avec des filaments de safran.

Le mot de Sandrine :

Voici donc ma version glamour et féminine de mon dessert de Saint-Valentin. Cette fois-ci une version design colorée, avec une association de saveurs très originale et délicieuse. Tout est réuni pour séduire l'être aimé, avec couleurs et gourmandise ! Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>