



La Table de Sandrine

SPHERE CANNELLE, ORANGE ET PAIN D'EPICES, **SAUCE CHOCOLAT EPICES**



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 45mn
 Temps de cuisson : 15mn
 Temps de réfrigération : 2h

Ingrédients et quantités :

Les sphères chocolat : poudre d'or – 150 g de chocolat Saint-Domingue Cacao Barry

La mousse cannelle : 3 jaunes d'œufs – 20cl de lait – 80g de sucre semoule – 20cl de crème liquide entière – 2 feuilles de gélatine – ½ cuil. à café de cannelle en poudre

Les cubes de pain d'épices : 4 tranches de pain d'épices – 20g de beurre

La sauce chocolat épices : 40g de sucre semoule – 1 bâton de cannelle – 2 capsules de cardamome – 120g d'eau chaude – 100g de chocolat Cacao Barry Ghana – 50g de chocolat Cacao Barry Vénézuéla – 20cl de crème liquide – 20cl de lait

Dressage : 3 oranges – 6 étoiles de badiane – feuille d'or

Progression :

Les sphères chocolatées : A l'aide d'un pinceau badigeonnez l'intérieur d'un moule à empreintes de ½ sphères en silicone avec de la poudre d'or. Mettez votre chocolat au point et badigeonnez les ½ sphères d'une première couche de chocolat. Laissez cristalliser, puis appliquer une seconde couche de chocolat. Laissez cristalliser, puis démoulez avec délicatesse. Dans la moitié des ½ sphères, faites des trous à l'aide de douilles métalliques passées à la flamme.

La mousse cannelle : Portez le lait à frémissements dans une casserole, avec la cannelle.

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. Incorporez la gélatine ramollie et essorée. Laissez tiédir. Montez la crème en chantilly, puis incorporez-la délicatement. Réservez la mousse dans une poche munie d'une douille cannulée au réfrigérateur pendant au minimum 2h.

La sauce choco épicée : Dans une poêle faites fondre le sucre avec le bâton de cannelle et la cardamome. Lorsque le sucre commence à caraméliser, déglacez avec l'eau chaude. Laissez infuser 2mn, puis filtrez. Versez sur le mélange des 2 chocolats, puis portez à ébullition, et ajoutez la crème et le lait. Mixez et laissez refroidir.

Les cubes de pain d'épices : Faites chauffer une poêle avec le beurre, et jetez-y le pain d'épices coupé en petits cubes. Laissez caraméliser et débarrasser.

Dressage : Epluchez les oranges à vif et levez les segments. Dans une ½ sphère non percée, dressez la mousse cannelle, puis les segments d'orange, quelques cubes de pain d'épices, une étoile de badiane, puis posez une ½ sphère percée, en la posant sur une plaque chaude. Faites des points de sauce à l'aide d'une pipette dans l'assiette.

Le mot de Sandrine :

J'adore travailler la sphère en dessert à l'assiette, ici en version automnale et épicée. Un dessert très chic, gourmand et très design. A décliner selon vos envies et saisons. Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>