



La Table de Sandrine

TRANSPARENCE MURE, PECHE, NOUGAT ET VIOLETTE



Nombre de pers : 6
 Temps de préparation : 45mn
 Temps de cuisson : 1h15mn
 Temps de congélation : 2h
 Temps de repos : 5h

Ingrédients et quantités :

La gelée de mûres : 400g de mûres – 50g de sucre semoule – 40cl d'eau minérale – 6 feuilles de gélatine

La mousse ivoire citron vert : 3 jaunes d'œufs – 20cl de lait – 80g de sucre semoule – 2 feuilles de gélatine – 20cl de crème liquide entière – 1 cuil. à café de thé Matcha Quai Sud – 100g de chocolat ivoire

Le croustillant de nougat : 100g de chocolat ivoire – 50g de nougat – 15g de pailletine

Les billes de cake à l'infusion violette pêche de vigne : 3 œufs – 160g de cassonade – 150g de farine avec levure incorporée – 1 pincée de poudre de vanille – 150g de beurre ½ sel – 20 cl d'eau minérale – 1 cuil. à café d'infusion violette pêche de vigne Quai Sud

Les fruits : 3 pêches jaunes – 100g de mûres

La crème brûlée violette thé vert : 24cl d'œufs – 24cl de crème liquide – 3 œufs + 1 jaune – 80g de sucre semoule – 1 gousse de vanille – QS de cassonade thé vert violette Quai Sud

Dressage : feuille d'argent – fleurs de violette cristallisées – triangles de chocolat violette – disques de gelée de mûre – fleurs de violette séchées

Progression :

La gelée de mûres : Mettez dans une casserole les mûres, l'eau et le sucre. Portez à ébullition sur feu doux, à couvert, puis laissez cuire 10mn. Stoppez la cuisson, et laissez les mûres ainsi dans leur jus pendant 30mn. Faites tremper la gélatine dans un grand saladier d'eau froide. Filtrez le jus au travers d'une petite passoire, en pressant bien sur les mûres. Incorporez la gélatine ramollie et essorée, puis laissez tiédir. Coulez la gelée dans les verres, puis disposez-les penchés dans des boîtes à œufs. Faites prendre au réfrigérateur pendant 2h minimum.

La mousse ivoire citron vert : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide. Faites chauffer le lait dans une casserole avec le zeste de citron vert. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à blanchiment. Versez dessus le lait chaud. Mélangez, puis remettez à cuire dans la casserole sur feu moyen, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème épaississe mais sans ébullition. Versez sur le chocolat ivoire, lissez bien, et incorporez la gélatine ramollie et essorée. Laissez refroidir. Montez ensuite la crème liquide au robot en chantilly. Ajoutez-la délicatement dans la mousse, à l'aide d'une maryse. Versez dans les verres une fois la gelée prise, puis remettez à nouveau au froid pour 2h minimum.

Le croustillant de nougat : Faites fondre au bain-marie le chocolat ivoire avec le nougat coupé en petits morceaux. Ajoutez la paillette. Mélangez bien. Etalez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Lissez bien la surface, puis laissez cristalliser.

Les fruits : Epluchez les pêches. A l'aide d'une cuillère parisienne, faites des petites billes de pêche. Réservez.

Les billes de cake : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs avec la cassonade. Ajoutez la farine avec levure incorporée. Faites fondre le beurre dans une casserole sur feu doux. Incorporez-le dans la pâte, et ajoutez la poudre de vanille. Mélangez bien, puis versez la pâte dans un moule à cake en silicone, et faites cuire au four pendant 40mn environ. Laissez refroidir, puis démoulez. Mettez le cake au congélateur 30mn. Sortez-le. Coupez le dessus du cake, puis à l'aide d'une cuillère parisienne, faites des petites billes de cake, avec délicatesse. Préparez l'infusion pêche de vigne violette. Plongez-y 5 sec chaque bille de cake dedans, puis égouttez-les. Laissez refroidir.

La crème brûlée thé vert violette : Préchauffez le four à 150°C (th.5). Dans un saladier, mélangez les œufs, le jaune avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Faites chauffer dans une casserole le lait, la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée. Versez ce mélange sur les œufs battus. Coulez la crème dans un moule en silicone sur une hauteur de 2cm. Faites cuire au bain-marie pendant 30mn. Laissez refroidir, puis bloquez au congélateur pendant 2h minimum. Ensuite démoulez la crème brûlée. Découpez à l'aide d'un emporte-pièce rond 6 disques de crème brûlée. Saupoudrez la surface de chacune avec la cassonade thé vert violette. Brûlez au chalumeau.

Dressage : Emiettez un peu de croustillant nougat sur les chaque mousse prise. Déposez ensuite les billes de pêche, de cake et quelques mûres. Recouvrez avec une crème brûlée congelée. Décorez avec 3 triangle de chocolat blanc violette, une fleur de violette cristallisée, et un éclat de feuille d'argent. Dans chaque assiette déposez quelques ronds de gelée de mûres, puis quelques fleurs de violettes séchées. Laissez le dessert revenir à température pendant 30mn.

Le mot de Sandrine :

Un dessert tout en transparence violine et orange, très gourmand et savoureux où se mêlent textures, goûts et températures. Organisez-vous bien dans la préparation afin de gagner un maximum de temps. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>