

SPHERES DE MOUSSE AU CARAMEL A LA FLEUR DE SEL, GLACE A LA POMME DE TERRE, CRISTALLINES SUCREES ET CHOCOLAT FORT



Facile

Préparation: assez longue (je n'ai pas regardé)

Cuisson: longue aussi en plusieurs étapes

Pour 6 personnes:

Pour les chips cristallines:

1/2 l d'eau

250 g de sucre

3 pommes de terre (rattes)

Pour la mousse au caramel:

100 g de sucre

75 g de glucose

230 g de crème (130 + 100)

2 œufs (blancs et jaunes séparés)

2 belles pincées de fleur de sel

Pour la glace aux pommes de terre:

150 g de pommes de terre

600 ml de lait

5 jaunes d'œufs

100 g de sucre

Pour la sauce chocolat:

50 g de chocolat amer râpé

10 cl de crème fleurette

2 càs de lait

Les chips cristallines:

A faire très en avance, la veille éventuellement. Tailler les 3 pommes de terre, lavées et éplucher en chips de 1 mm d'épaisseur.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre, y plonger les chips et les cuire 1 mn à petite ébullition. Couper le feu et laisser les rondelles de pommes de terre mariner 1 heure dans le sirop.

Préchauffer le four à 70°, disposer les chips sur une plaque recouverte d'un tapis de silicone et laisser sécher pendant 3 heures.

Les pommes de terre deviennent transparentes et cassantes. Réserver au sec après refroidissement.

La mousse au caramel:

Cuire le sucre et le glucose jusqu'à l'obtention d'un caramel très ambré, ajouter la fleur de sel et décuire avec les 130 g de crème. Laisser tiédir.

Battre les jaunes pour qu'ils deviennent aériens et verser petit à petit (en continuant à battre) le caramel. Réserver.



Battre les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement à l'appareil au caramel.
Monter le reste de la crème en chantilly ferme et l'ajouter avec soin au mélange précédent.
Verser dans des petites empreintes en silicone (demi-sphère ou petits palets) et bloquer au grand froid au minimum 3 heures (garder une cuillère à soupe de mousse au réfrigérateur sans la faire congeler).

La glace à la pomme de terre:

Eplucher et laver les pommes de terre, les couper en gros dés avant de les cuire dans le lait. Mixer longuement pour obtenir une purée très fluide. Laisser tiédir.

Au fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, verser petit à petit le "lait" de pommes de terre puis, dans une casserole, cuire comme un crème anglaise. Laisser refroidir puis mettre au frigo pour turbiner au moment si possible (sinon, sortir la glace du congélateur une demi heure avant pour la mettre au frigo de manière à ce qu'elle ne soit pas trop dure pour le service).

La sauce chocolat:

Porter la crème à ébullition. Couper le feu, ajouter le chocolat et laisser fondre 1 minute avant de remuer au fouet. Ajouter les 2 cuillères à soupe de lait et réserver.

Finition et dressage:

Turbiner la glace au moment.

Assembler les demi sphères grâce à l'appareil non congelé, les poser sur l'assiette en intercalant des cristallines de pommes de terre.

Déposer un trait de sauce au chocolat et former une quenelle par assiette.

Servir IMMEDIATEMENT!