

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

FANTASTIK FRAMBOISES/PISTACHE

Pour 10-12 personnes :

Pour 1 cercle à tarte □ 29cms

Le fond (la veille) : 150g galettes bretonnes émietées - 50g noisettes torréfiées (10 min. au four à 150° ou th.5) et concassées - 50g riz soufflé au cacao - 60g guanaja - 60g jivara - 20g huile de pépins de raisin -

Fondre les chocolats au M.O. par tranches de 30 sec. Dans un saladier, réunir les noisettes concassées, les galettes bretonnes émietées, les grains de riz soufflé. Verser dessus les chocolats et l'huile; Mélanger. Poser sur un plateau ou une plaque une feuille de papier sulfurisé ou un silpat puis le cercle. Le chemiser de rhodoïd, verser le mélange au centre et étaler à l'aide d'une spatule métallique coudée régulièrement. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Chantilly ivoire et pistache (la veille) : 500g crème liquide entière - 150g chocolat blanc ivoire - 40g pâte de pistache -

Faire bouillir la crème dans une casserole. Hacher le chocolat, le placer dans un saladier avec la pâte de pistache, verser dessus la crème bouillante. Mixer au mixeur plongeant. Laisser refroidir, filmer au contact (perso dans une boîte hermétique), entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Confit de framboises (la veille) : 200g purée de framboise - 20g sirop de glucose - 2g pectine NH -

Verser la purée de framboise, le sirop de glucose et la pectine dans une casserole. Bien mélanger. Porter à ébullition. Mixer, laisser refroidir. Filmer au contact (perso dans une boîte hermétique) et entreposer au réfrigérateur.

Montage (le jour du service) : 300g framboises fraîches - quelques petites feuilles de verveine-citron -

Monter au fouet la ganache ivoire/pistache en chantilly. La placer dans une poche munie d'une douille cannelée à 8 dents. Ôter le cercle et le rhodoïd autour du fond. Le placer sur le plat de service. Pocher la chantilly ivoire/pistache sur le fond en commençant par l'extérieur. Verser le confit dans une poche munie d'une douille fine non cannelée, remplir chaque framboise de confit. Placer régulièrement les framboises dans les creux de la chantilly ivoire/pistache. Disséminer quelques feuilles de verveine-citron. Remettre au réfrigérateur jusqu'au moment du service.