



DESSERT FAÇON FANTASTIK DE CHRISTOPHE MICHALAK AUX FRAISES, NAMELAKA CITRON VERT, CHANTILLY MASCARPONE-PISTACHE SUR SABLE BRETON

A savoir : la namelaka (en japonais "Crèmeux") est une crème qui a été inventée au Japon, sans oeufs et à base de chocolat. La crème de pistaches est une crème avec des pistaches et du sucre que je trouve en Italie dans les épicerie fines. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-la avec de la pâte de pistaches, en ajoutant du sucre glace et en adaptant les quantités.



Namelaka au citron vert

Ingrédients : 100ml de lait entier, 170gr de chocolat blanc, 5gr de glucose (ou miel neutre), 2gr de gélatine alimentaire, 200ml de crème fleurette, 1 c. à café de zeste de citron vert.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Faites infuser le zeste de citron vert à froid dans la crème, quelques heures au frigo. Mettez la gélatine à tremper 10 minutes dans de l'eau froide. Coupez le chocolat en petits morceaux et versez-le dans le bol du mixeur plongeant. Chauffez le lait avec le glucose. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélangez, puis versez sur le chocolat fondu. Mixez avec le mixeur plongeant, sans incorporer de l'air, ajoutez la crème froide et mixez de nouveau. Réservez au frigo pendant au moins 12 heures. Avant de l'utiliser, montez au fouet électrique comme une chantilly, puis transférez-la dans une poche à douille avec douille lisse.

Sablé breton de Philippe Conticini

Ingrédients : 125gr de farine, 175gr de beurre demi-sel pommade, 90gr de sucre glace, 2 jaunes (40gr), 80gr de poudre d'amande, 1 pincée de fleur de sel (2gr).

Battez à vitesse moyenne le sucre glace, la poudre d'amandes et le beurre mou. Quand le mélange est homogène, ajoutez les jaunes d'oeuf, la farine et, tout à la fin, la fleur de sel. Fouettez le tout une dernière fois, à vitesse élevée, pendant quelques secondes. Versez la pâte dans un cercle de 22cm de diamètre posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez 30 minutes environ à 170°C. Laissez refroidir complètement avant de décercler et manipulez le sablé avec délicatesse.

Chantilly au mascarpone et crème de pistaches

Ingrédients : 150ml de crème fleurette, 100gr de mascarpone, 30gr de crème de pistaches. Versez les ingrédients dans un bol et montez jusqu'à obtenir une crème qui se tient. Transférez-la dans une poche à douille avec douille lisse et réservez au réfrigérateur.

Montage

Ingrédients : 4/5 fraises, confiture de fraises et fraises des bois Rigoni di Asiago, sucre glace, 1 citron vert.

Une fois le sablé breton refroidi, posez-le sur un plat. Étalez la confiture de fraises, puis, en commençant de l'extérieur vers l'intérieur, réalisez des petites gouttes de namelaka au citron vert. Réalisez un deuxième cercle avec la chantilly pistache et ainsi de suite. Réservez au réfrigérateur. Avant de servir, décorez avec les fraises lavées et séchées, un peu de confiture, saupoudrez de sucre glace et de zestes de citron vert. Régalez-vous !