

Voici une recette qui m'a été inspirée par la recette de Tarte aux figues inversée de Jean-François Foucher.

Tartelette au parfait cassis et son espuma au chocolat blanc

Ingrédients

Pour le parfait au cassis :

*125 ml d'eau
190 g de sucre
1 oeuf entier
60 gr de jaune d'œufs
50 gr de blanc d'œufs
20 cl de crème liquide entière
200 g de purée de cassis
6 feuilles de gélatine*

Pour la Pâte sucrée :

*250 g de farine
125 g de beurre pommade
5 g de sel
1 oeuf
125 gr de sucre glace
22 gr de pâte de pistache*

Pour la Gelée de cassis :

*300 gr de purée de cassis
5 gr d'agar agar
30 gr de sucre*

Pour l'Espuma au chocolat blanc :

*110 gr de chocolat blanc
150 gr de crème liquide entière
75 ml de lait
1 cuil à soupe de sucre*

On commence par préparer le parfait au cassis :

*Pour cela on prépare la meringue italienne,
en faisant chauffer 120 gr de sucre avec 40 ml d'eau à 118°C
(utiliser un thermomètre de cuisson).*

*En parallèle, on monte en neige 50 gr de blancs d'œufs,
au batteur électrique en vitesse moyenne.*

*Lorsque les blancs ont monté,
verser le sucre cuit, lentement en évitant les branches du fouet,
tout en continuant de fouetter.*

*Arrêter le batteur lorsque votre meringue est tiède (30 - 40 °C).
Réserver la meringue italienne au réfrigérateur.*

*Détrempez la gélatine dans l'eau froide.
Faites chauffer la purée de cassis et ajouter la gélatine égouttée.
Laisser refroidir.*

Battez les jaunes et l'œuf entier jusqu'à obtention d'une mousse.

*En parallèle, faites cuire le reste du sucre avec 40 ml eau jusqu'à 120 C°.
Versez le sucre cuit dans les jaunes montés
et continuez de battre jusqu'à complet refroidissement
On obtient ainsi un sabayon
(à noter que la méthode de JF Foucher est plus simple que de monter le sabayon au bain marie.
A dire vrai c'est le plus beau sabayon que j'ai jamais réussi.
Je vais donc adopter sa méthode !)*

*Mélangez la purée de cassis avec la meringue italienne,
puis incorporez ensuite le sabayon délicatement.*

*Monter la crème liquide en chantilly,
et terminez en l'incorporant au mélange.
Cadrez l'appareil dans une plaque
et laissez-le au congélateur au moins 3 à 4 heures.*

Il est temps alors de préparer la gelée de cassis :

*Incorporer l'agar agar et le sucre à la purée de cassis,
et portez à ébullition.
Tendez un film ou une feuille de rhodoïd sur une planche
et étalez la gelée dessus en fine couche.
(la couche doit vous permettre de faire 6 cercles de tartelettes)
Réservez au frais.*

Pour la pâte sucrée :

*Mélangez tous les ingrédients ensemble
et abaissez-la.
A l'aide d'un cercle de la taille d'un moule à tartelette,
taillez des cercles de pâte.
Réservez-les au frais pendant 1 heure.
Puis faites-les cuire au four à 180 C° pendant 5 min.
Les faire refroidir sur une grille.*

Pour l'espuma :

*Couper le chocolat blanc en petits morceaux (presque haché)
Faire chauffer le lait et la crème avec le sucre.
Une fois à ébullition, verser le lait sur le chocolat blanc
mélangé jusqu'à ce que le chocolat blanc est totalement fondu.
Laisser refroidir.
Passer au chinois ou à la passoire fine.
Puis mettre le tout dans un siphon,
que l'on placera au réfrigérateur au moins 1 heure,
ou jusqu'au moment de servir.
A noter que l'on peut utiliser cette crème le lendemain aussi,
ce qui permet de la préparer à l'avance.*

On va pouvoir passer au dressage :

*Reprendre la gelée de cassis.
A l'aide du cercle qui a servi à découper la pâte sucrée,
couper des formes de gelée.
Retirer délicatement ces formes de gelée cassis
et en déposer une par cercle de pâte sucrée.*

*Puis sortir le parfait
(soit vous le faites au moment du service,
mais je vous conseille de pré-découper les formes souhaitées dans le parfait à l'avance,
et de le remettre au congélateur.
En effet, le parfait a tendance à revenir rapidement à température ambiante,
alors que c'est meilleur glacé).
Couper des formes dans le parfait d'une taille plus petite que le cercle de pâte sucrée.
Moi j'ai choisi de faire cela avec un emporte pièce en forme de soleil
J'avoue que c'était pas le plus facile !!!*

*Au moment du service déposer le morceau de parfait cassis
sur la tartelette recouverte de la gelée de cassis.
Et bomber de l'espuma chocolat blanc dessus.*

[Http://totchie.canalblog.com](http://totchie.canalblog.com)