



XOCOILI GUACAMOLE

Une recette inspirée de L'école du Grand Chocolat Valrhona



Les tuiles : A faire la veille éventuellement

20gr de beurre fondu, 20g de farine, 20g de blanc d'oeuf, QS de curcuma, piment d'Espelette, paprika et fleur de sel.

Mélanger intimement tous les ingrédients sauf la fleur de sel. Réserver 1 heure au frigo. Etaler avec le doigt de fins carrés de pâte, parsemer de quelques grains de fleur de sel, et une pincée des mêmes épices de la pâte. Cuire en surveillant la couleur environ 4mn à 190°. Réserver dans une boîte hermétique.

Le faux guacamole :

300g de chair d'avocat mûr, 75g de Xocopili, 35g de jus de citron, 1g de curcuma, sel, poivre.

Réserver les billes de xoco au congélateur pendant 15mn, les mettre dans un sac plastique et les concasser grossièrement avec un marteau ou le fond d'une casserole si vous n'avez pas de marteau sous la main ! Ecraser grossièrement la chair d'avocat en gardant quelques morceaux pour la texture, ajouter le jus de citron, assaisonner, puis incorporer le Xocopili. Bien mélanger et conserver au frigo.

Julienne de fruits : 1 pomme pink lady, 1 tomate grappe, 1/2 courgette jaune, QS de jus de citron.

Monder la tomate la couper en mini dés. Couper la pomme et la courgette sans les peler en fins bâtonnets. Ajouter un trait de jus de citron pour conserver la couleur. Réserver au frigo et mélanger au moment de servir.

Le dressage : Dresser le guacamole au centre de l'assiette à l'aide d'un emporte pièce rectangulaire, poser une tuile aux épices dessus, recouvrir de la julienne. Terminer par quelques traits de méléasse de grenade ou à défaut de caramel de balsamique et une bille de xoco pour parfaire la déco.