Sauvage & Boisé

RECETTE DE DAVID REDON

Sauvage & Boisé

RECETTE PAS À PAS

COMPOSITION

PRÉPARATION

~ 20 desserts

- Meringue de pin
- Crumble de noix
- Crème de châtaignes
- Nuage de chocolat
- Chips de cèpes

1 MERINGUE DE PIN

INGRÉDIENTS

- Blancs d’œufs 300 g
- Sucre 600 g
- Sel de mer 3 g
- Graines de pin grillées 150 g
- Graines de citrouille grillées 100 g
- Beurre de cacao VELICHE QS

PRÉPARATION

~ 40 demi-sphères

Mélangez les blancs d’œufs avec le sucre et le sel, chauffez légèrement à 40°C et fouettez jusqu’à obtenir une texture ferme. Ajoutez les graines écrasées de petite taille. Moulez dans un moule en silicone de demi-sphère de 7 cm Ø, la partie inférieure complètement fermée et la partie supérieure sauvagement ouverte au milieu. Séchez au four à convection à 90°C pendant 2 heures, volet ouvert. Refroidissez et démoulez soigneusement quand ils sont encore tièdes. Vaporisez l’intérieur avec du beurre de cacao fondu (35°C) pour imperméabiliser.

2

CRUMBLE DE NOIX

INGRÉDIENTS

- Farine 350 g
- Poudre de noix 150 g
- Sucre glace 140 g
- Beurre 220 g
- Sel de mer 2 g
- Lait intense 35, Veliche 150 g
- Beurre de cacao VELICHE 25 g

PRÉPARATION

Mélangez le tout jusqu'à obtenir une texture sablée. Faites cuire sur une plaque de cuisson à 160°C pendant 15-20 min, volet ouvert. Refroidissez complètement. Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao, tempérez à 35°C, puis enrobez le crumble avec et laissez prendre.

3

CRÈME DE CHÂTAIGNES

INGRÉDIENTS

- Eau 250 g
- Sucre de canne 60 g
- Pâte de châtaignes non sucrée 430 g
- Sel de mer 1 g
- Gousse de vanille 1 g
- Sirop d'érable 60 g

PRÉPARATION

Faites un sirop avec de l'eau et du sucre de canne, versez dans le thermomix, ajoutez la pâte de châtaignes, la vanille et le sel de mer, et faites cuire à 100°C pendant 10 min. Ajoutez le sirop d'érable et mixez pour bien incorporer. Retirez et laissez refroidir.

4

NUAGE DE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- Crème fraîche 35% 165 g
- Bourgeons de pin 8 g
- Chocolat noir Temptation 64, Veliche 160 g
- Crème fraîche 35% 300 g

PRÉPARATION

Chauffez la crème à 80°C et infusez les bourgeons de pin pendant 10 minutes. Tamisez, versez sur le chocolat, ajoutez le reste de la crème et mixez pour obtenir une bonne émulsion. Autour de 35°C, versez dans un siphon de 0,5L et ajoutez 2 cartouches de gaz. Secouez bien avant utilisation.

5

CHIPS DE CÈPES

INGRÉDIENTS

- Cèpes frais ou déshydratés

PRÉPARATION

Si vous utilisez des cèpes frais, coupez-les en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur et séchez-les au four à 100°C jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs et croustillants. Pour les cèpes déshydratés, mettez-les au four à 120°C pendant 10 minutes. Conservez dans une boîte hermétique.

ASSEMBLAGE

PRÉPARATION

Sur l'assiette, disposez une demi-sphère de meringue plate et garnissez l'intérieur de 30 g de crème de châtaignes. Disposez 15 g de crumble et quelques graines de pin grillées, fermez la meringue en plaçant une demi-sphère de meringue ouverte sur le dessus. Garnissez le nuage de chocolat à l'aide du siphon jusqu'en haut et saupoudrez de quelques morceaux de crumble. Tout autour, garnissez de crème de châtaignes et disposez quelques chips de cèpes. Décorez avec quelques champignons Leman Decorations 51304 et 51305.

Le nuage de chocolat doit être garni à la dernière minute avant de servir pour un résultat et une texture optimaux.