

# Roulé de banane, gingembre et chocolat (recette basse température)

Une fois n'est pas coutume, aujourd'hui voici une recette de dessert basse température... Les fruits comme les pommes, poires, bananes, pêches, abricots sont particulièrement savoureux cuits basse température car vous obtiendrez une uniformité de cuisson, des fruits qui se tiennent tout en étant cuits et une concentration de goût.



Roulé de banane, gingembre et chocolat (recette basse température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » et enfin « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 ».

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

## Matériel

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisueur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité, permettant entre autre de mettre des liquides sous vide, je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**



## Ingrédients pour 3 personnes

- 3 bananes pas très mures
- du sucre glace vanillé

Pour la crème anglaise; vous pouvez la préparer sous vide si vous possédez une sous videuse à cloche comme la Home de Multivac car elle n'aspire pas les liquides lors de la mise sous vide. Dans ce cas, mélangez bien tous les ingrédients, mettez sous vide et cuisez votre crème au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 82° pendant 12 minutes. Puis mixez-la.

- 3 jaunes d'œuf
- 30 grammes de sucres
- 3 dl de lait entier
- une gousse de vanille et ses graines
- 5 à 10 g de gingembre confit (selon votre goût)

Pour la crème pâtissière au chocolat: vous allez en préparez plus que vous n'en aurez besoin. Ce n'est pas un problème car cette crème se congèle très facilement!

- 35 g de sucre en poudre
- 55 g de jaune d'œuf
- 10 g de fécule de maïs
- 300 de lait entier
- 100 g de chocolat noir en morceaux

Pour le dressage

- quelques carrés de chocolat que vous râpez ou couperez avec un couteau en fins morceaux

# Préparation

- Pour la crème pâtissière au chocolat: faites chauffer le lait.



Faites chauffer le lait

- Pendant ce temps fouettez les 55 g de jaune d'œuf avec 35 g de sucre en poudre. Le mélange doit blanchir. Puis ajoutez la féculé de maïs.



Fouettez jaunes et sucre

- Versez le lait chaud sur le mélange précédent et remettez sur le feu jusqu'à ce que le mélange épaisse. Puis versez le mélange sur les 100 g de chocolat coupé en morceaux. Mélangez bien.



Puis versez le mélange sur le chocolat coupé en morceaux

- Versez dans un plat et filmez au contact. Mettez au frais.



Versez dans un plat et filmez au contact

- Pour la crème anglaise: ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez-en les petites graines. Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf. Battez les jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



v

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire une trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite. Ajoutez le gingembre confit et mixez finement. Si jamais votre crème a fait des grumeaux, l'astuce est de la mixer en fin de cuisson pour la rattraper. Réservez la crème au frais en la filmant au contact pour éviter qu'une pellicule se forme à la surface.



- Pour la banane: saupoudrez les bananes de sucre glace.



Roulé de babane gingembre et  
chocolat

- Passez-les sous le grill ou encore mieux au chalumeau pour bien les dorer dessus et dessous.



Passez les bananes au  
chalumeau

- Coupez les bananes en deux dans le sens de la longueur.



Coupez les bananes en deux  
dans le sens de la longueur

- Positionnez les demi bananes à l'extrémité d'un film alimentaire et roulez le tout pour obtenir un boudin bien serré.



Formez un boudin bien serré

- Mettez le roulé de banane sous vide. Cuisez les bananes sous vide au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur à 64 ° pendant 20 minutes. Placez au frais.



Mettez le roulé de banane sous vide

- Découpez le boudin de banane en tranches de 1 cm et demi.



Découpez le boudin de banane en tranches

## Dressage

- Versez un peu de crème anglaise dans le plat et disposez les tranches de bananes par-dessus. Pochez quelques points de crème pâtissière à l'aide d'une petite poche à douille. Il ne reste plus qu'à râper un peu de chocolat par-dessus.



Roulé de banane, gingembre et chocolat (recette basse température)

---

## Poires pochées au chocolat, saveur anisée

Un dessert classique tout simple mais au combien succulent car la poire et le chocolat sont fait pour un mariage parfait. De plus quelle élégance dans votre assiette! Bref comment faire un dessert super facile, super bon, super beau, peu onéreux et bluffant! Poires pochées au chocolat c'est toujours gourmand!



Poires pochée au chocolat, saveur anisée

**Difficulté: facile**

# **Ingrédients: pour 4 Poires pochées au chocolat**



Ingrédients de la poire au chocolat

- trois petits sablés que vous émietterez; pour la recette maison des sablés cliquez [ici](#)
- 60 grammes d'amandes effilées

Pour la crème au chocolat

- 60 grammes de chocolat à pâtisser
- une pincée de fleur de sel
- 25 cl de crème fraîche liquide

Pour les poires et le sirop

- une poire par personne. ATTENTION: choisissez des poires très fermes car à la cuisson elles se déliteront si elles sont mûres!
- pour le sirop de pochage : pour un litre d'eau comptez 350 grammes de sucre
- 15 cl de pastis par litre de sirop

Pour la crème anglaise

- 30 cl de crème anglaise. Pour cela il vous faut: 3

jaunes d'œuf, 30 grammes de sucre, 30 cl de lait, une gousse de vanille

## Préparation pour 4 Poires pochées au chocolat

:

Commencez par la crème anglaise:

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez en les petites graines.



grattez la gousse de vanille

- Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



chauffez le lait avec la  
gousse de vanille et ses  
graine

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



versez le sucre sur les  
jaunes

- Battez les jaunes d'œuf et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



A la fin ils ont blanchi!

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œufs/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



versez le lait sur les jaunes blanchis

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson, ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire une trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en inclinant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite.



Faites chauffer la crème



La crème a la  
consistance d'une crème  
anglaise

- Réservez au frais en plaçant un film plastique au contact de la crème; cela évite la formation d'une pellicule.

Passons au pochage des poires.

- Préparez le sirop en faisant chauffer l'eau , le sucre et le pastis dans un grand faitout.



Ajoutez le pastis

- Pendant que le sirop chauffe, épluchez les poires en gardant les queues.



Pelez les poires

- Puis déposez les poires dans le sirop chaud et cuire à feu doux environ 10 à 15 mn. Les poires sont cuites lorsque vous pouvez y planter la pointe d'un petit couteau facilement.



Pochez les poires dans le

sirop



Vérifiez la cuisson des  
poires

- Coupez la base des poires pour assurer une meilleur stabilité au moment du dressage. Réservez les dans le sirop à température ambiante en attendant de dresser. Ou réservez les au frais mais réchauffez les légèrement au moment du dressage. Ce dessert est bien meilleur lorsque les poires ne sont pas froides.



Tranchez la base des poires

- Chauffez les amandes effilées à sec dans une poêle pour les rendre plus croquantes.



Faire griller les amandes à sec

Au dernier moment préparez la sauce au chocolat.

- Chauffez la crème.



Faites chauffer la crème

- Lorsque la crème est chaude, retirez la du feu et ajoutez le chocolat ainsi qu'une pincée de fleur de sel. C'est une petite astuce pour exhauster la saveur du chocolat.



Hors du feu versez le  
chocolat

- Mélangez bien.



Bien mélanger

## Dressage:

- Versez de la crème anglaise dans le fond de l'assiette.



Versez la crème anglaise

dans le fond de l'assiette

- Au milieu versez une cuillerée de sauce au chocolat chaud.



Au milieu versez une cuillerée de sauce au chocolat

- Puis dressez la poire sur le chocolat.



Puis dressez la poire sur le chocolat

- Reversez un peu de sauce au chocolat sur la poire.



Encore un peu de sauce au chocolat

- Terminez par les éclats de sablés et les amandes.



Terminez par les éclats de sablés et les amandes

- Parfaire le dressage avec un peu d'éclats de sablé sur le côté de l'assiette. Pour faire une ligne parfaite aidez vous avec une petite spatule.



Parfaire le dressage avec un

peu d'éclats de sablés sur  
le côté de l'assiette



Et voilà un dessert super  
facile, super bon et super  
beau!

- MMMHHH! C'est-y pas gourmand...



---

# Crème anglaise sous vide inratable

C'est un réel avantage que d'utiliser la cuisson sous vide pour la crème anglaise: votre crème sera beaucoup plus parfumée et vous obtiendrez un excellent résultat sans avoir à surveiller **du tout** la cuisson. Et même plus besoin de tourner sans cesse la cuillère dans la casserole!

De plus elle inratable puisque maintenue au degré près à sa bonne température de cuisson soit 81°. Que d'avantages...

Si vous possédez pas l'équipement sous vide basse température retrouver la recette classique en images pas à pas en cliquant **ici**.



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).



crème anglaise sous vide

**Difficulté: facile**

**Ingrédients:**

- jaune d'œuf
- lait
- gousse de vanille
- sucre en poudre

Je ne mets pas les quantités mais voici les proportions selon la quantité de crème que vous désirez obtenir: compter pour chaque 10 cl de lait ( donc environ 10 cl de crème anglaise) un jaune d'œuf et 10 gramme de sucre. Donc si vous désirez par

exemple 1/2 litre de crème anglaise il vous faudra 50 cl de lait, 5 jaunes et 50 grammes de sucre...Facile à retenir comme proportions! J'utilise une gousse de vanille par 1/2 litre de crème anglaise.

## Matériel:

Je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Vous ne pourrez pas utiliser votre machine à mettre sous vide pour cette recette car la préparation à mettre dans le sachet

est complètement liquide (à moins de posséder une sous videuse à cloche type Home de Multivac): l'appareil va aspirer le liquide et vous allez le « noyer ». Il vous faudra donc utiliser la méthode que je vous propose dans le déroulé de la recette. Pour cela il vous faudra:

- des sacs zippés: sachets de conservation des aliments que l'on peut fermer hermétiquement ( attention à acheter ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches). Voici une photo qui vous permettra de faire la différence entre les deux types de sachet: le sachet bleu a une sorte de petite fermeture éclair: c'est le sachet à ne pas utiliser! Le jaune se ferme par une simple pression sur les deux rainures: c'est le bon sachet!



choix du bon sachet

### **Préparation:**

- Clarifier les œufs: cela veut dire séparer les blancs des jaunes. Vous n'aurez pas besoin des blancs: vous pouvez en faire des meringues ou simplement les mélanger avec du gruyère et du jambon pour une « omelette blanche » au fromage: les enfants adorent!



Séparez les blancs des jaunes.

- Fendez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains qui serviront à aromatiser le lait.



- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre et les grains de vanille.



Battre les jaunes d'œufs

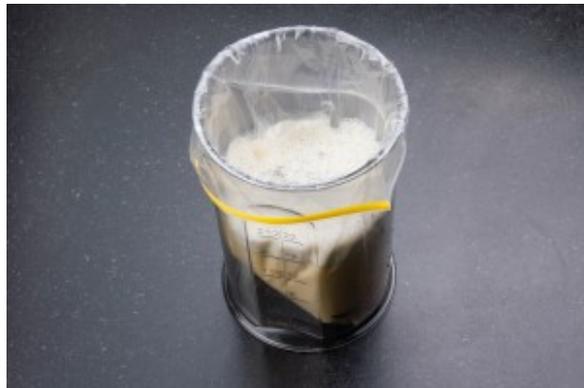
avec le sucre.

- Versez le lait ( pas besoin de le chauffer) sur les jaunes et mélangez bien.



Mélangez un peu de lait chaud au jaunes d'œufs.

- Puis versez le mélange dans votre sachet: pour plus de facilité placez le sachet dans un récipient un peu haut.



Versez la crème anglaise crue dans le sachet

- Fermez le sachet selon la technique suivante pour en extraire le maximum d'air. Dans l'exemple de la vidéo je mets sous vide un morceau de saumon mais le principe est exactement le même quelque soit l'aliment que renferme le sachet: en trempant le sachet dans l'eau vous chassez l'air de ce dernier. Je vous conseille de fermer le

sachet au 3/4 puis de fermer le dernier quart lorsque le sachet est presque immergé et que le maximum d'air est sorti du sachet.

Vous n'avez plus qu'à plonger le sachet dans votre bain de cuisson préalablement chauffé (à 82°) pendant 12 mn; dès que les 82° sont atteints et votre crème est prête! Facile non?



Plongez le sachet dans le bain marie chauffé par le thermoplongeur

---

**Emission C'est au programme:  
Crème onctueuse menthe  
chocolat blanc et sa**

# fraîcheur de mangue

Comme promis je vous livre ici la recette du dessert que j'avais cuisiné sur France 2 en complément du Chirachisuchi. C'est un dessert très frais, qui malgré le chocolat blanc, n'est pas très sucré car pour compenser je ne sucre que très peu la base crème anglaise de la crème.



Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue

## **Ingrédients ( environ 8 coupelles):**

- 300 grammes de crème liquide entière
- 100 grammes de lait
- 45 grammes de chocolat blanc en petits morceaux ou en pistoles
- 50 grammes de sucre en poudre
- 80 grammes de jaunes d'œufs ( 4 à 5 œufs suivant leur grosseur)
- un bouquet de menthe
- une belle mangue
- un citron vert



Ingrédients

## **Préparation:**

- Préparez les mangues: commencez par les peler.



Pelez la mangue

- Coupez la mangue de manière à dégager le gros noyau central. Puis coupez chaque morceau en tranches fines.



Coupez la mangue en tranches fines

- Détaillez chaque tranche en petits cubes.



Puis coupez chaque tranches en petits cubes

- Versez les dés de mangue dans un plat puis zestez le citron vert sur les cubes de mangue.



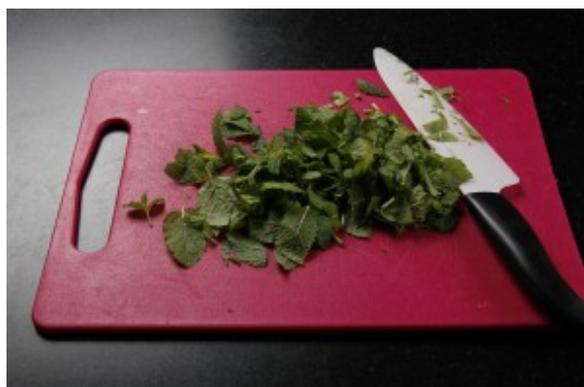
Zestez le citron vert

- Puis pressez le citron vert pour en extraire le jus. Versez sur les dés de mangue et mélangez. Réservez au frais.



Versez le jus sur les dés de mangue

- Rincez la menthe sous l'eau puis ciselez les feuilles à l'aide d'un couteau.



Ciselez la menthe

- Chauffez le lait et la crème dans une casserole à feu doux.



Cuire à feu doux.

- Quand le liquide est chaud ajoutez la menthe ciselée. Laissez encore deux minutes sur le feu puis ôtez la casserole du feu. Ajoutez le chocolat blanc; remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez infuser environ 15 minutes.



Infusez la menthe et ajoutez le chocolat blanc

- Puis filtrez le mélange pour ôter les feuilles de menthe.



Filtrez la préparation

Préparons maintenant la crème onctueuse à partir d'une base de crème anglaise classique.

- Versez les jaunes d'œufs dans un cul de poule ainsi que le sucre en poudre.



Jaunes d'œufs et sucre

- A l'aide d'un fouet battre les jaunes et le sucre en poudre.



## Battre les œufs et le sucre

- Puis versez le lait tiède parfumé à la menthe et chocolat blanc sur les jaunes d'œufs. Mélangez bien.



Versez le lait sur le mélange œuf sucre

- Reversez le tout dans une casserole et cuire à feu doux ( idéalement à 82 °) tout en mélangeant continuellement jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. En passant le doigt sur la cuillère celui ci doit laisser une trace nette qui ne se referme pas même si vous inclinez la cuillère.





- Versez alors la préparation dans vos coupelles puis mettez les rapidement au frais au moins 4 heures.



Versez dans les coupelles

## **Dressage:**

- Avant de servir sortez les coupelles du frigo puis déposez dans chacune une belle cuillerée de salade de mangue.
- Décorez avec un petit sablé, un cigarette russe ou une

crêpe dentelle. Ici j'ai fait des tuiles à la noix de coco faites en 2 minutes chrono...dont vous trouverez la recette en cliquant **ici**.



Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue

---

**Petits bouchons choco  
noisette et crème anglaise à**

# La mandarine confite

Ces petits gâteaux au chocolat sont extrêmement faciles à réaliser: au goûter, ils feront le bonheur de vos enfants et servis à l'assiette avec une crème anglaise ils raviront vos invités!

Une pâtisserie inratable et tellement fondante, la farine étant remplacée par de la poudre de noisette.



Petits bouchons chocolat noisette, crème anglaise à la mandarine confite

## **Ingrédients ( pour 8 personnes )**

### Pour le gâteau

- 90 gr de poudre de noisette
- 200 gr de chocolat en pistoles ou coupé en petits morceaux pour faciliter sa fonte
- 200 gr de beurre
- 160 gr de sucre en poudre
- 5 œufs entiers



ingrédients pour le gâteau

### Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d'œuf
- 40 cl de lait
- 40 gr de sucre en poudre
- une gousse de vanille
- une cuillère à soupe de confiture de mandarine (je vous conseille la délicieuse confiture de mandarine de la marque Florian que vous pouvez commander sur le site [www.confiserieflorian.com](http://www.confiserieflorian.com))



ingrédients pour la crème anglaise

### Pour le dressage à l'assiette

- une mandarine confite découpée en quartiers
- des copeaux de chocolat

### **Matériel**

- Moules antiadhésifs pour la cuisson

## Préparation

### Commençons par le gâteau:

- Faire chauffer le four à 180°.
- Dans un casserole faire fondre à feu très doux le chocolat et le beurre. Mélangez régulièrement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirez du feu.



Faire fondre chocolat et  
beurre

- Pendant que le chocolat et le beurre fondent doucement, battre au fouet les œufs avec le sucre.



Battre les œufs avec le  
sucre

- Puis versez le mélange chocolat beurre fondu sur les

œufs battus et mélangez bien.



Versez le chocolat fondu  
avec le beurre sur les œufs

- Ajoutez alors les noisettes en poudre. Mélangez à nouveau.



Ajoutez les noisettes en  
poudre

- Versez alors la pâte dans le moule que vous avez choisi.



Versez dans un moule antiadhésif.

- Enfournez pour 15 mn à 180° si vous avez choisi des petits moules individuels comme ci dessus ou 25 mn si vous avez choisi un moule plus grand ( type moule à cake).

Pour la crème anglaise:

- Clarifier les œufs: cela veut dire séparer les blancs des jaunes. Vous n'aurez pas besoin des blancs: vous pouvez en faire des meringues ou simplement les mélanger avec du gruyère et du jambon pour une « omelette blanche » au fromage: les enfants adorent!



Séparez les blancs des jaunes.

- Fendez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains qui serviront à aromatiser le lait.



- Faire chauffer le lait avec la confiture et la vanille ( la gousse ainsi que les grains que vous avez grattés).



Faire chauffer le lait avec la confiture.

- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre.



Battre les jaunes d'œufs avec le sucre.

- Versez un peu de lait chaud sur les jaunes et mélangez; puis versez le reste de lait.



Mélangez un peu de lait chaud au jaunes d'œufs.

- Remettre le mélange immédiatement sur le feu ( feu doux) et mélangez sans arrêt avec une maryse. La température idéale de cuisson d'une crème anglaise est de 83 °: si vous dépassez cette température votre crème va cuire et faire des petits grumeaux d'œuf. Le mélange est prêt lorsqu' il nappe la cuillère: quand vous passez votre doigt sur la maryse, le trait formé par le doigt ne se referme pas.



Cuire à feu doux.



La crème a la consistance  
d'une crème anglaise

- Retirez la gousse de vanille et réservez la crème anglaise au frais en la filmant au contact pour éviter la formation d'une pellicule sur sa surface.
- A l'aide d'un couteau ou d'une râpe faites des copeaux de chocolat. Réservez.



Faire des copeaux de  
chocolat.

## **Dressage**

Le dressage est très simple:

- Sur une assiette disposez trois petits bouchons de gâteaux choco noisette.
- Saupoudrez de copeaux de chocolat.
- Décorez avec quelques quartiers de mandarines confites.
- Disposez à côté un petit bol de crème anglaise à la mandarine confite.



Le dressage terminé

### **Le petit plus**

- Une petite astuce si vous avez raté votre crème anglaise:

Versez la dans votre blender et mixez la: elle va redevenir lisse et onctueuse. Vous pouvez également utiliser un mixeur plongeant.

- Le dosage d'une crème anglaise classique est assez simple à retenir: 10 g de sucre et 10 cl de lait par jaune d'œuf utilisé. Dans cette recette vous pouvez constater qu'il y a un jaune d'œuf en plus... car l'ajout de la confiture rend la crème plus liquide. Ce n'est donc pas une erreur!
- Vous pouvez remplacer la poudre de noisette par de la poudre de noix de coco ou plus classiquement de la

poudre d'amande.

---

## **Crème chocolat, framboise et cerfeuil de Florent Ladeyn**

J'aime particulièrement la cuisine de Florent car elle est à la fois simple mais inventive, terrienne mais sophistiquée à la fois. Ses dressages sont des œuvres d'art qui subliment les produits. En voici encore un exemple avec ce dessert!



Crème chocolat, framboise et cerfeuil de Florent Ladeyn

**Ingrédients:**

- 50 cl de lait
- 50 gr de sucre
- 4 jaunes d'œuf
- une gousse de vanille
- 200 gr de chocolat noir à 64% coupé en petit morceaux ( détail important pour que cela fonde mieux) ou en petites pastilles
- 1 barquette de framboises
- cerfeuil ( décoration)

**Matériel particulier:**

- une poche à douille ( douille de 10 unie)

**Préparation:**

Préparez votre crème anglaise:

- Coupez la gousse de vanille en deux et avec la pointe du couteau grattez pour récupérer la pulpe.



### gratter la gousse de vanille

- Faire chauffer le lait avec les grains de vanille: il doit être tiède.
- Fouettez les jaunes avec le sucre et versez le lait tiédi. Mélangez bien.
- Versez ce mélange dans une casserole. A feu doux mélangez avec une cuillère pendant toute la durée de la cuisson: la crème est prête lorsque , en faisant un trait avec votre doigt sur la cuillère recouverte de crème, votre doigt laisse une belle trace qui ne coule pas.
- Si par malheur votre crème a coagulé ( de petit morceaux se forment et la crème perd de son onctuosité) pas de

panique! Versez la dans un blender et mixez à vitesse rapide: votre crème redevient onctueuse et vous l'avez sauvée!

- Versez votre crème anglaise encore chaude sur votre chocolat et bien mélanger.
- Mettre dans une poche à douille ou dans un bol et réservez au frais toute une nuit.

### Dressage:

- A l'aide de la poche à douille déposez des petits points de crème sur l'assiette de présentation.
- Si n'avez pas de poche à douille dressez deux quenelles par assiettes.
- Décorez chaque petites boules d'une feuille de cerfeuil.
- Terminez avec les framboises.



3 phases du dressage



le dressage précis de Florent

Quand je vous dis que la recette est simple et la présentation superbe!

**Astuces:**

Je vous conseille d'utiliser le chocolat de la marque Valrhona. C'est pour moi le meilleur et il est utilisé par beaucoup de chef étoilés...Vous pouvez le trouver à Paris chez G. Detout et en Belgique chez Rob ou Food Stock.