Entremets chocolat blanc et thé matcha

Que diriez-vous d’un dessert au thé matcha d’inspiration japonaise? Je vous propose ces entremets au chocolat blanc parfumés délicatement au thé et que je sers avec un coulis de framboises pour amener un petit côté fruité et acidulé. Très facile à faire, il faut toutefois les préparer à l’avance (la veille) pour laisser le temps aux entremets de se solidifier (en particulier si vous choisissez la présentation à l’assiette et non en verrine).

Entremet au chocolat blanc et thé matcha

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 125 g de lait entier
- 5 g de gélatine
- deux cuillerées à soupe rases de thé matcha **tamisée**
- coulis de fruits rouges (framboises, fraises…)
- des petites décorations en sucre (petites boules dorées et argentées, étoiles…)
- 230 g de chocolat blanc Opalys de Valrhona que je vous conseille vivement. La marque Valrhona est utilisée par les plus grands professionnels de la pâtisserie. Opalys est un chocolat blanc d’excellente qualité, crémeux, au goût très peu sucré, aux arômes de lait frais et de vanille naturelle. Vous pouvez en acheter en cliquant sur la photo ci-dessous:

Valrhona - Opalys 33% chocolat blanc de couverture Création Gourmande fèves 500 g

Matériel

- des moules à muffins en silicone ou des verrines pour une version simplifiée. Vous pouvez trouver les moules à muffins en cliquant sur la photo ci-dessous:

MASTRAD - Moule 6 Muffins - 100% Silicone Premium - Anti-Adhésif - Maintien Parfait - Gris Fumé

Préparation:

- Hydratez la gélatine dans un récipient d’eau froide.

Faire tremper la gélatine

- Fouettez la crème en chantilly. Réservez au frais.

Montez la crème fraîche en chantilly

- Faites chauffer le lait jusqu’à ébullition en mélangeant en permanence avec un fouet pour éviter que le lait n’accroche au fond du récipient. Ôtez du feu et ajoutez le thé matcha. Mélangez puis ajoutez la gélatine égouttée. Mélangez bien. Au besoin mixez un peu avec un mixeur plongeant.

Ajoutez le thé matcha au lait chaud

- Versez rapidement le lait chaud sur les galets de chocolat. Laissez infuser une minute et mélangez doucement jusqu’à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Versez rapidement le lait chaud sur les galets de chocolat

- Mélangez doucement jusqu’à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Mélangez doucement jusqu’à ce que le chocolat soit complètement fondu

- Quand le mélange est redescendu en température (environ 30°) ajoutez la chantilly à l’aide d’une maryse en soulevant délicatement.

Ajoutez la chantilly à l'aide d'une maryse

- Versez dans des moules à muffins ou bien des verrines si vous optez pour une version simplifiée. Mettez les verrines au frigo mais si vous utilisez les moules à muffins mettez-les au congélateur. Quand la mousse est prise il ne reste plus qu'à servir vos verrines accompagnées d'un coulis de fruits rouges.

Versez dans des moules à muffins

- Si vous avez utilisé les moules, sortez les mousses du congélateur une à deux heures avant de les servir et démoulez-les lorsque elles sont **encore congelées**. Saupoudrez-les de thé matcha. Déposez-les quand elles sont **encore congelées** dans les assiettes individuelles: en effet même si elles se tiennent très bien lorsqu'elles sont décongelées, il ne faut pas oublier

que c’est un entremet donc fragile. Vous ne pourrez pas les déplacer avec les doigts et même si vous utilisez une spatule vous risquez d’abîmer la base…

Démoulez les mousses

- Décorez avec des petits éléments de décors sucrés et servez avec le coulis de fruits rouges.

Entremet au chocolat blanc et thé matcha

Entremet au chocolat blanc et thé matcha

Entremet au chocolat blanc et thé matcha

Douceur d’ananas au chocolat blanc, crème glacée coco

L’ananas est un fruit exotique qui termine toujours très agréablement un repas en apportant une petite touche d’acidité et de légèreté. Associé à la douceur de la noix de coco il fait de ce dessert un voyage culinaire vers les tropiques. La crème glacée ne nécessite pas l’utilisation d’une sorbetière, juste un passage au congélateur!

La recette doit se préparer la veille: en effet beaucoup d’éléments, comme la crème de noix de coco, nécessitent un temps de prise de quelques heures.

Douceur d’ananas au chocolat blanc, crème glacée coco

Ingrédients: pour 6 personnes

1/ pour la mousse d'ananas

- un ananas détaillé comme suit: 650g de chair d'ananas frais pour la purée d'ananas et 6 tranches fines d'ananas pour le montage de la mousse. Un gros ananas vous donnera environ 700 g de chair. Si vous désirez simplifier un peu la recette, achetez en épicerie fine une bonne confiture à l'ananas: elle remplacera aisément la purée dont vous avez besoin pour la mousse.
- 200 g de sucre blanc (pour la purée d'ananas: 200g de sucre pour 650 g de fruit) et 2 c à s pour la caramélisation des tranches d'ananas
- 140 gr de chocolat blanc en pistoles ou rapé
- 150 g de crème liquide entière
- 2,5 feuilles de gélatine
- 20 gr de beurre
- une gousse de vanille

Ingrédients pour la mousse

2/ Pour la crème glacée coco

- 2.5 dl de lait de coco
- 3 jaunes d'œuf
- 60 g de sucre semoule

- 1 feuille de gélatine

ingrédients crème glacée coco

3/ Pour le crumble

- 40 g d’amandes effilées
- 40 g d’amandes en poudre
- 40 gr de farine
- 40 g de beurre pommade (bien ramolli mais pas fondu)
- 40 g de sucre

ingrédients crumble

Matériel:

- un mixeur plongeant et à fouet
- une maryse
- moules antiadhésifs en forme de demi sphère (type Flexipan) de deux tailles différentes: un grand pour la mousse d'ananas et un plus petit pour la crème glacée coco.

moule antiadhésif en forme de demi sphère

Préparation:

1/ la mousse d'ananas

- A l'aide d'un grand couteau coupez le haut (côté feuilles) et le bas de l'ananas.

Coupez le haut et la base de l'ananas

- Coupez les cotés de l’ananas en prenant bien soin d’enlever tous les « yeux » de ce dernier.

Coupez les cotés de l’ananas

- A l’aide d’un grand couteau qui coupe bien (ou avec une trancheuse) coupez 6 tranches fines d’ananas.

Taillez 6 tranches fines dans l’ananas

- Dans une grande poêle faire chauffer à feu doux une belle noix de beurre (20g) et y faire revenir les tanches d’ananas environ 6 mn de chaque côté. Saupoudrez alors de 2 bonnes c à s de sucre semoule et faire caraméliser. Elles doivent être devenus bien tendres.

Faire cuire et caraméliser les tranches d’ananas

- Ôtez les tranches du feu et utilisez les pour tapisser l’intérieur des moules en forme de demi sphère (le grand modèle). Réservez au frais.

Tamisez les grands dômes de tranches d’ananas

- Fendre la gousse de vanille en deux et à l’aide d’un petit couteau prélevez les graines.

gratter la gousse de

vanille

- Coupez le reste de l’ananas en cubes (n’utilisez pas le cœur de l’ananas qui est assez dur et très fibreux).
- Dans une casserole versez la chair de l’ananas (environ 650 g), 200 g de sucre, les grains de vanille avec la gousse.

versez les cubes d’ananas, le sucre et la vanille dans une casserole

- Faire compoter 40 mn à feu doux.
- Ôtez la gousse de vanille puis mixer l’ananas à l’aide du mixeur plongeant. La purée est prête. Réservez en 100 g pour la recette et quelques cuillerées pour le dressage (une par assiette dressée): versez le restant dans un bocal: cela fait une excellent compote pour le petit déjeuner ou mélangez la à un yaourt, c’est délicieux…

Mixez l’ananas cuit

- Déposez les feuilles de gélatines dans un petit récipient rempli d’eau froide pour les ramollir (environ 10 mn).

hydratez les feuilles de gélatine

- Remettez la purée d’ananas (100g) dans une casserole et faire réchauffer à feu très doux: la préparation doit être seulement réchauffée et ne doit pas bouillir.

Réchauffez la purée d’ananas

- En dehors du feu ajoutez le chocolat blanc en pistoles ou râpé. En effet le chocolat blanc est très fragile et supporte mal la chaleur: plus il est coupé petit, plus il fondra vite. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Au besoin remettez de temps à autre la casserole sur le feu pour faire remonter le mélange en température.

Ajoutez le chocolat blanc à la purée tiéde

- Quand le chocolat a complètement fondu ajoutez la gélatine ramollie et essorée.

Ajoutez la gélatine

- Débarrassez dans un grand bol

Débarrassez dans un grand bol

- Fouettez alors la crème liquide en chantilly.

Montez la chantilly au batteur électrique

- Mélangez alors délicatement avec une maryse la chantilly au mélange purée d'ananas/chocolat blanc qui doit être retombé en température (vers 35°). Si vous incorporez la chantilly à un mélange trop chaud elle retombera.

Incorporez la chantilly

- Votre mousse est prête: versez la dans les moules tapissés de tranches d'ananas et mettre au frais (frigo) au moins 6 h.

Versez la préparation dans les moules (grand modèle)

2/ la crème glacée coco

- Versez le lait de coco dans une casserole et amenez le à ébullition. Retirez du feu dés ébullition.

Portez le lait de coco à ébullition

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

versez le sucre sur les jaunes

- Battez le 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.

Au début les jaunes sont bien jaunes…

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 de coco sur les jaunes blanchis

- Ajoutez la feuille de gélatine ramollie et essorée.

Ajoutez la feuille de gélatine ramollie

- Versez dans des petits moules en demi sphère et faire prendre au congélateur.

Versez la crème coco dans les sphères de plus petit diamètre

3/ le crumble

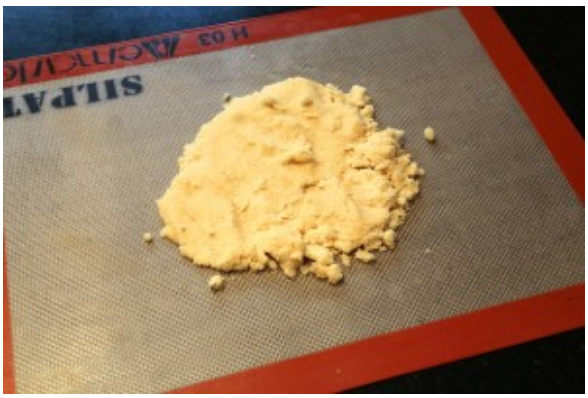
- Préchauffez le four à 180°
- Faire revenir les amandes effilées à sec dans une poêle pour les torréfier. Surveillez et et mélangez régulièrement pour éviter que certaines soient brûlées et d'autres pas cuites! Réservez.

amandes grillées

- Dans un grand bol mélangez les amandes en poudre, la farine, le sucre et le beurre ramolli avec vos doigts; la pâte doit avoir un aspect sablé.

bien mélanger avec les doigts

- Déposez la pâte sur une feuille anti adhésive (silpat ou papier cuisson).



poser le mélange sur une surface anti adhésive

- Posez dessus un feuille de papier cuisson et à l’aide d’un rouleau à pâtisserie écrasez la pâte finement. Votre cuisson sera uniforme et prendra moins de temps.

posez une feuille de papier
cuisson sur la pâte

étalez la pâte finement

- Retirez le papier cuisson du dessus de la pâte.

retirez le papier

- Enfourner environ 10 mn à 180°: chaque four étant différent je vous conseille de surveiller la cuisson. Quand la pâte est dorée retirez la du four et laissez refroidir: elle est molle en sortant du four mais refroidie, elle sera croustillante.

la pâte à crumble est cuite

- La pâte refroidie, écrasez la entre vos doigts avec les amandes effilées que vous avez grillées à la poêle. S’il vous en reste, ce crumble se conserve très bien dans une boite hermétique.

mélangez amandes effilées grillées et crumble

Dressage:

- Dans une assiette faire un trait de purée d’ananas à l’aide d’une cuillère.

déposez une cuillère de purée d’ananas et lissez avec le dos de la cuillère

- Saupoudrez l’assiette de crumble.

Saupoudrez de crumble

- Déposer un dôme de mousse d’ananas dessus.

ajoutez le dôme de mousse d’ananas

- Puis déposez 3 petits dômes de crème glacée coco de part et d’autre de la ligne de purée d’ananas.

Puis déposez 3 petits dômes de crème glacée coco

- Décorez avec des feuilles de menthe ou de verveine.

décorez avec des feuilles de verveine

Comment choisir un bon ananas?

L’ananas ne murissant plus une fois cueilli, il est important de bien le choisir! Ne vous fiez pas à la couleur de son écorce: certaines variétés restent vertes même quand elles sont mûres. Il doit être lourd en main, avec des feuilles vertes et luisantes et exhaler un parfum agréable. Un petit plus: si ses feuilles intérieures sont faciles à détacher , vous pouvez être sûre que votre ananas est mûr.

Le saviez vous ?

L’ananas est originaire d’Amérique du sud où il était cultivé par les indiens. C’est Christophe Colomb qui découvrit le fruit lorsqu’il découvre cette dernière.. Ce n’est qu’au 18° siècle que l’on commence à le cultiver en Europe : les premiers ananas mûris en serre ont été présentés à Louis XV en 1733.

Méli mélo de calmar, crémeux de pommes de terre aux œufs de saumon

Ce plat servi tiède en entrée ou chaud en plat de résistance,vous étonnera par ses parfums et surtout par la légèreté du crémeux de pommes de terre réalisé au siphon. Cela donne une texture à la fois onctueuse et aérienne à la purée

qui est absolument extraordinaire!
Pour plus de précisions sur la technique et l'utilisation du siphon cliquer ici.

Méli mélo de calmar, mousse légère de pommes de terre aux œufs de saumon

Difficulté: technique en ce qui concerne le crémeux de pommes de terre

Ingrédients (pour 4 personnes)

1. **Pour le méli mélo de calmar:**

   - un poivron rouge et un jaune (pour amener de la couleur en plus des parfums)
   - 4 corps de calmar
   - 2 cà s de jus de citron
   - 1 c à s de vinaigre balsamique (si possible un vinaigre type crème balsamique)
   - 1 grosse échalote
   - huile olive
   - sel
   - poivre

méli mélo de calmar: ingrédients

2. **Pour le crémeux de pommes de terre:**

- 400 g de pommes de terre
- 4 dl de fond de volaille
- 3 dl de crème liquide entière
- 20 g de beurre
- un bouquet grani (poireau, laurier, thym, persil)
- un oignon
- une pincée de gros sel

crémeux de pommes de terre: ingrédients

Matériel:

- un siphon de 1 litre
- un **chinois**
- un **cercle** (pour le dressage)

Préparation:

1. Pour le méli mélo de calmar

- Épluchez et ciselez l'échalote très finement.

Taillez l'échalote en tous petits dés

- Coupez les poivrons en tous petits dés.

Coupez les poivrons en tous petits dés

- Faire de même avec les corps de calmar.

Coupez le calmar en petits dés

- Dans une poêle faire revenir l’échalote 2 mn avec un peu d’huile d’olive.

Faire revenir l’échalote

- Ajoutez les dés de poivrons et cuire 5 mn.

Ajoutez les poivrons

- Ajoutez les dés de calmar et cuire 2 mn (le calmar cuit extrêmement vite) tout en remuant en permanence.

Ajoutez les ds de calmar

- En fin de cuisson déglacez avec le jus de citron et le vinaigre balsamique. Bien mélanger. Salez et poivrez.

Déglacez avec le citron et la crème balsamique

- Retirez du feu et filtrez le jus.

Filtrez le jus de cuisson et de déglaçage

- Réservez le méli mélo à température ambiante.
- Versez le jus de cuisson dans une petite casserole et faire réduire jusqu'à ce que le jus soit un peu sirupeux et réservez dans une pipette ou un petit flacon..

Réduire le jus de cuisson des calmars

2. Pour la mousse légère de pommes de terre:

- Epluchez l'oignon et l'émincer tres finement.

Taillez l'oignon très finement

- Épluchez les pommes de terre et les tailler aussi en petits cubes.

Taillez les pommes de terre en petits cubes

- Dans une casserole faire fondre le beurre, ajoutez les oignons 2 à 3 mn à feu doux. Cuire sans coloration.

Faire revenir l’oignon avec le beurre

- Ajoutez les dés de pommes de terre aux oignons et faire revenir doucement sans coloration 2 mn de plus.

Ajoutez les dés de pommes de

terre

- Ajoutez alors le fond de volaille et le bouquet garni et une petite pincée de gros sel. Les pommes de terre doivent être recouvertes à hauteur par le fond.

Ajoutez le fond , le bouquet garni et les gros sel

- Cuire environ 20 mn à feu doux. Le temps de cuisson dépendra de la taille de vos petits cubes: plus ils seront gros plus le temps de cuisson sera long.Vérifiez la cuisson à l’aide d’une petite pointe de couteau: les pommes de terres doivent être tendres et le fond complètement absorbé.

Fin de cuisson des pommes de terre: le fond est absorbé.

- Chauffez la crème au micro onde.

- Puis passez les pommes de terre et oignons au mixeur plongeant avec la crème chaude pour bien lisser la préparation. Important: procédez par petits accoups sinon les pommes de terres deviendront collantes ce qu’il faut absolument éviter (en termes techniques on dit que la purée corde): pour éviter cela il faut que les pommes de terre soient encore chaudes et la crème soit réchauffée au micro onde avant de mixer.

Mixer les pommes de terre et la crème réchauffée

- La purée doit être à la fois crémeuse et faire le ruban.

Purée crémeuse

- Passez la préparation au chinois (opération indispensable avant de verser dans le siphon!).

Filtrez le crémeux de pommes de terre

- Mettre la préparation dans le siphon, secouez.

- Si vous n’utilisez pas de suite le siphon placez-le au bain marie à 40° en attendant de dresser (si vous avez un Gourmet Whip). Si vous avez un Thermo Whip votre siphon gardera la chaleur pendant plusieurs heures: pour plus de précisions voir le lien sur les siphons: cliquez ici).

Dressage:

Nous avons donc les éléments suivants:

- le siphon de crémeux de pommes de terre
- le méli mélo de calmar
- les oeufs de saumon
- le jus de déglaçage réduit des calmar

- Dans une assiette creuse déposez un cercle au milieu. Préférez une assiette creuse ou un bol car le crémeux s’étalera trop si vous choisissez une grande assiette.

- Tout autour du cercle déposez le méli mélo de calmar.

déposez autour du cercle le méli mélo

- Puis remplissez l’intérieur du cercle avec le crémeux de pommes de terre.

remplissez le cercle avec le crémeux de pommes de terre

- Déposez sur le crémeux une cuillerée d’œufs de saumon…

Déposez une cuillerée d’œufs de saumon au centre

- Disposez des petits points de jus de déglaçage sur la purée autour des œufs et sur le méli mélo: il apportera une petit touche d’acidité.

à l’aide de la pipette déposez des gouttes de jus déglacé

- Ôtez le cercle et dégustez!