

Recette proposée par Gourmet Consultants

DESSERT

FRUITS ROUGES VANILLE



Ingrédients

SABLÉ BRETON

- 50 g semoule polenta
- 165 g farine T45
- 70 g sucre blanc
- 3 g sel fin
- 1 g baking powder
- 30 g beurre 1/2 sel
- 2 oeufs entiers

BISCUIT GÉNOISE

- 100 g d'oeufs
- 75 g sucre blanc
- 30 g farine T45
- 30 g maïzena

MOUSSE VANILLE

- 175 ml lait 1/2 écrémé
- 1 gousse de vanille
- 45 g sucre blanc
- 25 g maïzena
- 45 g jaunes d'oeufs
- 3 g gélatine feuilles
- 55 g mascarpone
- 185 g crème liquide

CHANTILLY MASCARPONE

- 200 ml crème liquide 30%
- 250 g mascarpone
- 30 g sucre glace

DÉCORS

- Chocolat blanc
- Colorant rouge
- 200 g mûres fraîches
- 200 g groseilles fraîches
- 200g myrtilles fraîches



Mode opératoire et montage

SABLE BRETON

- Cuire les œufs 12 minutes à l'eau bouillante.
- Retirer les jaunes, en prélever 30 g.
- Réaliser le sablé breton en mélangeant l'ensemble des ingrédients au batteur à l'aide d'une feuille.
- Abaisser le sablé au rouleau à pâtisserie à 4mm
- Détailler des cercles de 8 cm de diamètre puis tailler les en deux.
- Cuire les sablés sur silpain pendant 18 minutes à 160°C.

BISCUIT GÉNOISE

- Réaliser la génoise en montant au batteur le sucre et les œufs.
- En parallèle, tamiser la farine et la maïzena.
- Une fois le mélange d'œufs bien monté, incorporer à la Maryse délicatement les poudres tamisées.
- Étaler sur feuille et plaque de cuisson.
- Enfourner à 160°C pendant 20 minutes.
- Placer le biscuit en cellule de refroidissement. Puis, le détailler en bandes de la largeur du sablé Breton.

MOUSSE VANILLE

- Tremper la gélatine dans de l'eau froide afin de la ramollir. Infuser la vanille dans le lait.
- Blanchir les jaunes, le sucre et la maïzena.
- Faire bouillir le lait et y incorporer le mélange jaunes, sucre et maïzena. Cuire à feu doux pendant 2 minutes.
- Ajouter la gélatine et laisser refroidir à 25°C.
- En parallèle monter la crème et la mascarpone au batteur.
- Réunir les deux appareils et pocher aussitôt en moules rectangulaires du diamètre des sablés Breton. Disposer sur la mousse le biscuit génoise préalablement préparé. Placer en cellule de refroidissement négative.

CHANTILLY MASCARPONE

- Monter au batteur la crème et la mascarpone.
- En fin de mélange, ajouter le sucre glace. Mettre en poche munie d'une douille à St-Honoré.

MONTAGE

- Démouler la mousse et le biscuit génoise et les placer sur un carton or. Laisser revenir à température au frigo. Réaliser des demi cercles de chocolat blanc coloré rose.
- Sur les côtés de la mousse et biscuit disposer deux sablés Breton décoré d'un demi cercle de chocolat blanc rose.
- Déposer des fruits rouges préalablement lavés au centre. Pocher la chantilly mascarpone sur le dessus.
- Décorer de fruits rouges et de fleurs comestibles.