

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 féculé de maïs

#### MOUSSE VANILLE

- 175 ml lait 1/2 écrémé
- 1 gousse de vanille
- 45 g sucre blanc
- 25 g féculé de maïs
- 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 un tapis de cuisson 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 féculé de maïs.
- Une fois le mélange d'oeufs 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 féculé de maïs.
- Faire bouillir le lait et y incorporer le mélange jaunes, sucre et féculé de maïs. Cuire à feux doux pendant 2 minutes.
- Ajouter la gélatine et laisser refroidir à 25°C.
- En parallèle monter la crème et le 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 le 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.