

CRUMBLE CACAO, SORBET DOUGLAS, ESPUMA MIEL/YAOURT/CITRON



Ingrédients pour 25 personnes

Ingrédient	Quantité
yaourt grec	500 g (espuma)
crème 40%	200 ml (espuma)
Lait entier	80 ml (espuma)
miel de sapin	40 g (espuma)
Jus de citron	20 ml (espuma)
Gélatine	3 g (espuma)
Beurre	200 g (crumble)
farine	220 g (crumble)
Sucre roux	140 g (crumble)
Poudre d'amande	60 g (crumble)
Cacao amer	70 g (crumble)
amandes émondées	160 g (crumble)
sorbet douglas	2 l

Préparation

1. espuma yaourt/citron/miel: Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Réaliser un "sirop lacté" en portant à ébullition le miel et le lait. Faire fondre la gélatine dans le sirop encore chaud. Mélanger le yaourt, la crème, le lait, le sirop tempéré et le jus de citron. Placer le tout dans un siphon puis gazer. Réserver au frais.

2. crumble cacao: Concasser au couteau les amandes émondées assez finement (mais on ne doit pas obtenir de la poudre) Mélanger tous les ingrédients à la main, de manière à obtenir une pâte qui s'émiette. Il est important de travailler avec du beurre froid et de ne pas travailler la pâte trop longtemps pour ne pas qu'elle s'homogénéise de trop. Cuire le crumble sur une plaque recouverte d'un silpat pendant environ 15 min à 180°C.

3. Sorbet douglas: Cfr <https://cuisinesauvage.org/recipe/sorbet-au-sapin-douglas/>
