

# DESSERT À L'ASSIETTE: MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE ET MERINGUE ITALIENNE À LA BERCE



## Ingrédients pour 6 assiettes

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	100 g
chocolat noir haché	250 g
blanc d'oeufs	8 pce
sel fin	
Sucre S2	470 g
Jaunes d'oeuf	2 pce
beurre en dés	50 g
farine de froment	50 g
Poudre d'amandes	50 g
fruits de berce frais	165 g
eau	1 100 g
Jus de citron	35 g
Agar-agar	4 g
jeunes tiges de berce	10 pce

## Préparation

1. Les grammages renseignés dans le mode opératoire ci-dessous sont prévus pour 6 assiettes

2. Mousse au chocolat 100 g de crème fraîche 250 g de chocolat noir haché 6 blancs d'oeufs 1 pincée de sel 40 g de S2 2 jaunes d'oeufs Porter la crème à ébullition. Verser la crème chaude sur le chocolat haché. Mélanger et laisser le chocolat fondre complètement afin d'obtenir une ganache bien lisse. Monter les blancs d'oeufs. Lorsqu'ils commencent à être en neige, ajouter le sucre S2 en plusieurs fois. Incorporer les jaunes d'oeufs dans la ganache. Verser le mélange au chocolat sur les blancs d'oeufs

montés et mélanger de bas en haut. Réserver au frais pendant au moins 1 heure.

---

3. Crumble amande et fruits de berce : 50 g de beurre 50 g de sucre S2 50 g de farine 50 g de poudre d'amande 15 g de fruits de berce broyées sel Tout mélanger du bout des doigts. Cuire 15/20 minutes dans un four préchauffé à 160°C.
- 

4. Jus de fruits de berce : 150 g fruits de berce 1000 g d'eau
- 

5. Sirop de fruits de berce : 500 g de jus de berce 250 g de sucre S2 35 g de jus de citron Porter à légère ébullition pendant 10/15 minutes. Filtrer.
- 

6. Gel de fruits de berce : 250 g de sirop de fruits de berce 150 g de jus de fruits berce 4 g d'agar agar Porter le tout à ébullition pendant 1 minutes. Débarrasser sur une plaque et laisser prendre. Mixer pour obtenir un gel lisse.
- 

7. Tiges de berce confites : 50 g de S2 100 g d'eau Tiges de berce coupées finement Laisser confire les tiges de berce 5 minutes dans le sirop frémissant.
- 

8. Meringue italienne aux graines de berce : 25 g de sirop de fruits de berce 60 g de sucre S2 2 blanc d'oeufs 20 g de sucre S2 Cuire le sirop et le sucre S2 jusqu'à 120°C. Pendant ce temps, monter les blancs d'oeufs en neige avec les 20 g de sucre S2. Ajouter le sirop à 120°C sur les blancs montés, tout en continuant de fouetter, et jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Réserver dans une poche à douille, au frais.
- 

9. Montage : a. Dresser, à l'aide d'une poche à douille, la mousse au chocolat. b. Dresser, à l'aide d'une poche à douille, la meringue italienne. c. Ajouter des pointes de gel de berce. d. Ajouter le crumble. e. Décorer avec des tiges de berce confites.
-