

FORET NOIRE REVISITÉ, COULIS DE FRUITS ROUGES À LA BIÈRE, ESPUMA DE FLEURS DE SUREAU

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 10 personnes

Ingrédient	Quantité
crème fraiche liquide	50 cl
fleurs de sureau	10 ombelles
Sucre fin	350 gr
mix de fruits rouges surgelés	500 gr
eau	1,30 litre
Chocolat fondant	200 gr
Beurre	100 gr
farine	75 gr
Oeufs	3 pièces
gaz	2 capsules
biscuits au choix	100 gr
charbon actif	2 c à c
bière type stout au choix	20 cl

Préparation

1. Faire chauffer la crème fraiche dans un poëlon avec le sucre, au premiers bouillons, retirer du feu et mettre les ombelles de fleurs de sureau, laisser infuser jusqu'à reformation. Verser dans un siphon, fermer et injecter deux capsule de gaz, secouer quelques secondes et mettre au frigo 2 heures.

2. Préparer le coulis de fruits rouges. Mettre de côté 50 gr de fruits rouges et les laisser dégeler. Mettre le reste des fruits rouges dans une casserole avec 30 cl d'eau et 100 gr de sucre, porter à ébullition. Un fois les fruits confit, retirer du feu et mixer avec un mixer plongeant, puis laisser refroidir.

3. Réaliser la pâte génoise au chocolat. Faire fondre le chocolat avec 20 cl de stout et les 100 g de beurre. Battre les oeufs avec 100 gr de sucre, puis verser la farine. Incorporer la préparation de chocolat fondu et beurre. Verser dans un moule rectangulaire et cuire au four 15 min à 170 degrés. Retirer du four et laisser refroidir. Puis couper la pâte en carrés ou rectangles de façon à obtenir 8 portions.

4. Dans une assiette creuse ou un large bol, verser une louche de coulis de fruits rouges, déposer dessus au centre un carré de génoise au chocolat, éparpiller les fruits rouges décongelés sur la pâte, sortir le siphon du frigo et presser au centre du dessert. Décorer de biscuit mixer grossièrement et mélangés à du charbon actif pour obtenir une sorte de terreau.
