

GLACE AU CHÊNE, GRANITÉ CHOCOLAT ET ÉMULSION AU FOIN



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Beurre	15 gr
Sucre muscovado	50 gr
Blanc d'oeuf	25 gr
farine	15 gr
eau	375 gr
Sucre fin	40 gr
Chocolat noir	75 gr
Jus de citron	50 gr
Pastis	50 gr
Sucre fin	50 gr
Beurre	50 gr
Poudre d'amandes	50 gr
farine	50 gr
Lait	200 ml
crème fraîche	125 ml
Jaunes d'oeufs	3 pc
Sucre fin	70 gr
Copeaux de chêne	50 gr (légèrement torréfiés)
Lait	225 gr
Sucre fin	35 gr
Agar-agar	2 gr
Foin	Quantité souhaitée

Préparation

1. Mélanger le beurre fondu et le muscovado. Mélanger la farine et le blanc d'œuf et réunir les deux préparations. Étaler sur un tapis de silicone et cuire à 160°C jusqu'à coloration.
-
-

Granité chocolat/anis

1. Porter à l'ébullition l'eau et le sucre puis verser sur le chocolat. Ajouter le pastis et le jus de citron quand le mélange est à 35°C. Mettre au congélateur 4 heures et gratter avant de servir.
-
-

Crumble

1. Mélanger tous les ingrédients en prenant soin de bien travailler le beurre pommade. Cuire en couche de 1 cm à 160°C pendant 30 minutes environ, laisser refroidir et émietter.
-
-

Glace au chêne

1. Réaliser une crème anglaise, ajouter les copeaux de chêne et laisser reposer 12 heures. Filtrer avant de turbiner.
-
-

Siphon au foin

1. Infuser le foin dans le lait, ajouter le sucre et l'agar-agar, porter à ébullition, filtrer et verser en siphon de 500 ml. Incérer une cartouche de N2O. Laisser reposer 6 heures au frigo puis chauffer le siphon à 40°C au bain marie avant de servir.
-
-