

# PRESQUE PARFAIT, CHOCOLAT ET TANAISIE

## Ingrédients pour 25 personnes

Ingrédient	Quantité
crème fraîche 35%	225 g
Lait entier	255 g
sucre	60 g
jaune d'oeufs	45 g
Gélatine	7.5 g
sucre	100 g
cacao en poudre	60 g
Chocolat	60 g
Maïzena	10 g
eau	40 cl
Tanaisie	qq feuilles
sucre	50 g
jaune d'oeuf	97 g
crème 35%	750 g
Lait entier	350 g
Chocolat blanc	478 g
Gélatine	8 g
pain au levain	6 tranche
crème 35%	450 g
sucre	75 g
Chocolat	375 g
Crème	900 g

Ingrédient	Quantité
Tanaisie	quelques feuilles
Beurre	30 g
Sucre glace	25 g
Cacao	25 g
farine	30 g
Oeuf	1 blanc

## Préparation

1. Parfait fumé o Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. o Faire fumer la crème dans un fumoir (10-15 min). Réserver au frigo. o Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. o Porter le lait à ébullition puis verser sur le mélange jaune d'œufs/sucre, fouetter et reverser dans la casserole. o Cuire à 85 °C, ajouter la gélatine et refroidir. o Monter la crème fumée et l'incorporer à la crème anglaise refroidie. Verser en moules silicones et congeler.
2. Sauce cacao tanaisie o Chauffer l'eau à 60°C, ajouter le cacao en poudre, le sucre, la tanaisie et la maïzena en pluie en remuant à l'aide d'un fouet, mixer, puis porter à ébullition durant 2 minutes, verser sur le chocolat au travers d'un tamis. Mélanger à la spatule pour fondre le chocolat, débarrasser et réserver à température ambiante.
3. Crémeux pain grillé o Faire griller le pain (bien grillé, mais pas cramé). o Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. o Faire chauffer le mélange lait/crème jusqu'à frémissement. Hors du feu, ajouter le pain grillé coupé en morceaux, filmer et laisser infuser +- 30 minutes. Filtrer dans un tissu étamine. Récupérer la partie solide et remixer avec du lait afin d'obtenir au total 760 g de liquide. o Faire chauffer le sirop de glucose au micro-onde ou bain marie pour le rendre plus souple et liquide. L'ajouter aux jaunes d'œufs et fouetter pour émulsionner. o Porter à ébullition le lait infusé au pain grillé. Verser sur les œufs blanchis et porter à 82 °C tout en remuant à la spatule. Hors du feu, ajouter la gélatine, remuer et verser sur le chocolat. Remuer jusqu'à parfaite dissolution. Réserver en poche à douille au frigo ou en moules en silicones au congélateur.
4. Ganache chocolat tanaisie o Faire chauffer les 450 g de crème jusqu'à frémissement. Hors du feu, ajouter la tanaisie, mixer, filmer et laisser infuser +- 30min. Filtrer et refaire chauffer avec le sucre. o Verser la crème chaude sur le chocolat en fouettant bien pour bien fondre le chocolat. Incorporer la crème froide en mixant et réserver au froid jusqu'à l'envoi.
5. Tuile o Mélanger 30 g de beurre pommade, 40g de sucre glace, 40g de farine et le blanc d'œuf. Etaler la pâte dans un moule ou sur un papier sulfurisé et cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 6 min. Démouler immédiatement et mettre en forme si nécessaire.

- 
- 
6. Dressage o Monter la ganache tanaïse et débarrasser en poche. o Sur assiette, déposer 1 ou 2 palets de parfait fumé. Disposer des points de ganache chocolat tanaïse et crémeux au pain brûlé. Ajouter quelques gouttes de sauce chocolat. Ajouter une tuile au cacao et envoyer.
- 
-