

STAGE CUISINE

**MARDI 27
FEVRIER 2007**

LES DESSERTS

RECETTE N° 1

Mousse Ivoire, compotée de fruits rouges et coulis.

Vin servi : château de Montarlier LOUPIAC 2004.

Pour le compotée de fruits rouges :

Mettre 200 g de fruits rouges, 150 g de pulpe de fruits rouges, 125 g de sucre semoule et 50 g de glucose dans une casserole sur feu doux.

Mélanger à part 25 g de sucre semoule et 7 g de pectine, en évitant les grumeaux.

Lorsque les fruits sont mélangés avec le sucre, ajouter le mélange sucre-pectine et 30 g de jus de citron.

Cuire doucement durant une heure puis mettre au frais.

Pour la mousse Ivoire :

Ramollir 10 g de gélatine dans de l'eau froide.

Mettre 470 g de chocolat blanc au bain marie, ne faire fondre qu'à moitié.

Chauffer 250 g de lait entier, ajouter la gélatine bien essorée.

Donner une émulsion, au chocolat à moitié fondu ajouter progressivement le mélange lait-gélatine en trois fois. Tourner au centre, comme pour une mayonnaise, pour finir mixer (parfaire l'émulsion), puis laisser refroidir.

Monter 500 g de crème liquide, incorporer l'émulsion en mélangeant simplement.

Dans les cercles mettre la mousse, laisser refroidir puis ajouter au centre la compotée de fruits rouges puis couvrir de mousse. Congeler, puis sortir avant le service.

Dans l'assiette :

Placer au centre de l'assiette le cercle de mousse, faire une décoration avec le coulis de fruits rouges et des fruits.



RECETTE N° 2

Tarte Tatin crème peu fouetté.

Vin servi : Mousseux méthode traditionnelle cuvée spéciale Laroppe.

Tapisser le fond d'une casserole allant au four ou d'un moule à manqué de sucre semoule sur 1 cm d'épaisseur, ajouter un peu d'eau, précaution enlever le sucre des bords du récipient.

Lorsqu'on obtient un caramel, stopper la cuisson en plaçant la casserole dans un bac d'eau froide.

Lorsque le caramel est refroidi, éplucher et couper en quatre, 9 ou 10 pommes à cuire, ranger les pommes en biais, le plus serré possible sur le caramel.

Ajouter 80 g de beurre en parcelles, recouvrir d'un papier aluminium, faire fondre le caramel sur le feu puis mettre au four, cuire 30 minutes à 220°C.

Lorsque les pommes sont cuites, mettre au frais, lorsque le tout est bien froid, lisser les pommes, recouvrir de pâte feuilletée d'un diamètre supérieur de 2 cm, piquer la pâte pour éviter qu'elle ne gonfle, bien aplatir sur les pommes.

Cuire à nouveau 30 minutes à 200°C.

Pour la crème chantilly nouvelle :

Faire bouillir 150 g de crème liquide avec $\frac{1}{2}$ gousse de vanille et 35 g de sucre semoule.

Faire ramollir 3 g de gélatine dans de l'eau froide, bien la presser pour enlever le maximum d'eau, puis mettre dans le mélange bouilli puis laisser refroidir à 40°C.

Monter 350 g de crème liquide, mélanger avec la crème infusée, ajouter 10 g d'alcool de fruits (eau de vie de coing, calvados...)



RECETTE N° 3

Version contemporaine du tiramisu.

A faire la veille : dissoudre 5 g de gélatine dans de l'eau froide, chauffer 250 g d'amaretto, ajouter la gélatine bien pressée puis mettre au frais.

Pour le sabayon mascarpone :

Blanchir 4 jaunes d'œufs et 90 g de sucre semoule

Dans une casserole, chauffer 300 g de crème liquide, à ébullition mélanger avec le sucre et les jaunes. Mettre doucement sur le feu en remuant sans cesse 4 à 5 minutes pour atteindre la température maximale de 86°C.

Fouetté 300 g de mascarpone, puis mélanger le tout, mettre au frais, puis monter comme une chantilly.

Pour le flan cacao :

Chauffer 150 g de lait entier, ajouter 30 g de cacao non sucré, bien fouetté pour éviter les grumeaux.

Mélanger 8 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre semoule, ajouter le lait au cacao, puis ajouter 250 g de crème liquide. Mettre dans un récipient allant au four, recouvrir de papier aluminium, cuire 20 minutes four 200°C, à la sortie mixer puis mettre au frais.

Pour la sauce cacao :

Chauffer 200 g de lait entier ajouter 25 g de cacao non sucré en fouettant pour éviter les grumeaux.

Battre 4 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre, ajouter le lait au cacao puis cuire sur feu doux sans cesser de remuer jusque 86°C, mixer pour lisser, mettre au frais.



Pour le biscuit à la cuillère :

Mélanger 7 jaunes d'œufs avec 30 g de sucre averti.

Monter 7 blancs d'œufs en neige en démarrant doucement et en ajoutant 110 g de sucre en trois fois, après avoir incorporé le dernier tier, on accélère le fouet.

Mélanger doucement les blancs avec le mélange sucre et jaunes sans casser les blancs.

Tamiser 60 g de farine et 60 g de maïzéna.

Ajouter ce mélange au reste délicatement en trois fois.

Mettre du papier sulfurisé sur une plaque de four, étaler le biscuit assez fin.

Cuire four 180°C 6 à 7 minutes.

Sur l'assiette :

Mettre la crème mascarpone au centre, couper le biscuit en carré de 4 cm de côté puis imbiber de café et mettre sur la crème au mascarpone.

Mettre un morceau de flan au cacao sur le côté, un cube de gélatine à l'amaretto et un cordon de sauce chocolat.

Terminer par une boule de glace au café.

