

PAR FLORIAN BÉNARD

DÔME DE MERINGUE SURPRISE, MORILLES CONFITES ET FRAISES

Ingrédients (Pour 4 personnes)

55 g de lait
225 g de crème
10 g de beurre
1 jaune d'oeuf
2 blancs d'oeuf
325 g de sucre
10 g de sucre glace
10 g de farine
50 g de chocolat noir
250 g de chocolat lait
1 gousse de Vanille
125 g de purée de framboise
25 g de morille séchée
1 barquette de fraises
1 citron vert

Préparation:

Glace vanille

Dans une casserole, faire bouillir le lait, 25g de sucre et la vanille fendue et grattée.

Hors du feu, mettre un couvercle et laisser infuser.

Dans un saladier, mélanger les jaunes, 50g de sucre et le stabilisateur.

Verser sur le mélange le lait chaud et cuire à la nappé (83°).

Verser la crème anglaise dans un saladier, ajouter la crème et mélanger.

Filmer la préparation et laisser maturer 24h au frais.

Dôme meringué

Monter en neige les blancs d'oeuf et ajouter le sucre en 3 fois.

Ajouter le sucre glace à la maryse.

Pocher des dômes de meringue sur un flexipan en forme de dôme 6 cm.

Sécher au four à 100° pendant 2 heures

Garnir de glace vanille et disposer au congélateur.

Tube cigarette framboise

Mettre la purée de framboises dans une casserole et laisser réduire de moitié. Refroidir la pulpe.

Dans un bol, travailler le beurre en pommade.

Ajouter le sucre glace et bien mélanger.

Ajouter progressivement les blancs d'oeuf, puis la farine et en dernier la pulpe réduite.

Étaler uniformément 4 rectangles de pâte à cigarette à l'aide d'un pochoir de 3cm sur 12cm sur une feuille silpat et cuire 4 minutes à 170°.

A la sortie du four, enrouler les rectangles autour d'un cercle de 5 cm de diamètre.

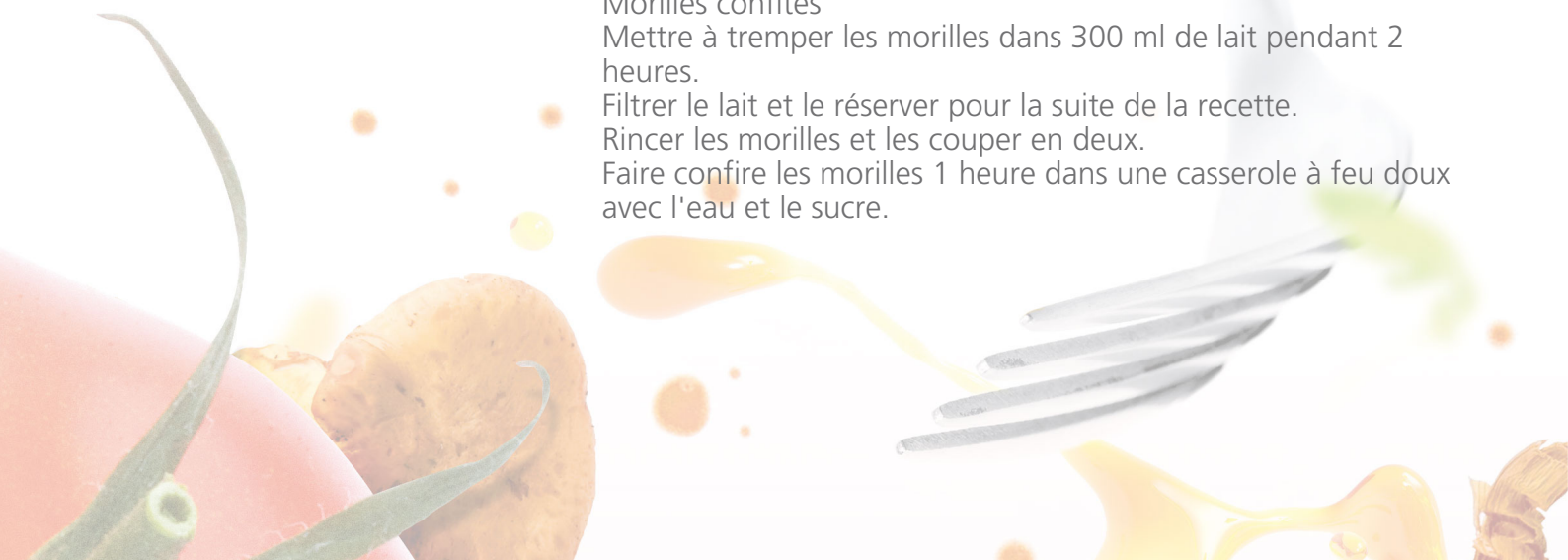
Morilles confites

Mettre à tremper les morilles dans 300 ml de lait pendant 2 heures.

Filtrer le lait et le réserver pour la suite de la recette.

Rincer les morilles et les couper en deux.

Faire confire les morilles 1 heure dans une casserole à feu doux avec l'eau et le sucre.



Emulsion chocolat

Dans une casserole, chauffer le lait de trempage des morilles.
Verser sur les couvertures fondues.
Ajouter les blancs d'oeuf et mixer.
Verser le mélange dans un syphon et gazer une fois.
Réserver au frais.

Sauce chocolat

Faire bouillir le lait de trempage, la crème et le sirop de confisage.
Verser sur la couverture fondue et mixer quelques secondes.

Brunoise de fraises

Tailler les marats des bois et les morilles en brunoise.
Ajouter quelques zestes de citron vert et sucrer si besoin.

Crème fouettée morille

Dans le batteur, fouetter la crème et le sirop jusqu'à consistance mousseuse.
Débarrasser dans une poche à douille.

Dressage :

Au centre de l'assiette, déposer le tube à cigarette.
Insérer la brunoise de fraises égouttée.
Ajouter à hauteur de l'émulsion chocolat/morilles.
Déposer le dôme glacé sur le tube.
Disposer trois morilles confites sur l'assiette, 3 quartiers de fraise
et pocher 3 pointes de crème fouettée.
Verser la sauce chocolat tiède sur la meringue devant le client.

