



Chèvre, coco, raisin

Air congelé de lait de coco et de chèvre et glace raisin-moutarde

Recette de Claudine Leimer, Magdeburger Gastro Konzept GmbH à Magdebourg
Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Ingrédients:

Air congelé de lait de coco et de chèvre

- 125 ml lait de chèvre
- 125 ml lait de coco
- 100 ml eau minérale plate
- 40 g sucre
- 2 bâtons de vanille (Tahiti)
- 1,8 g Lecite
- 2 feuilles de gélatine

Glace raisin-moutarde

- 250 ml jus de raisins
- 40 g moutarde de Dijon
- 112 g glucose
- 65 g sucre
- 200 ml lait
- 3 g pectine
- citrons (zeste)

Décoration: croquant de sésame, menthe fraîche

- 35 g sésame
- 150 g fondant
- 75 g isomalt
- 75 g glucose
- 10 petites feuilles de menthe



Préparation:

Faire chauffer le jus de raisins avec le glucose, le sucre et le stabilisateur à 85 °C.
Ajouter le lait, la moutarde de Dijon et le zeste d'un citron, mélanger et laisser infuser pendant 5 minutes. Passer au tamis et verser dans une machine à glace ou dans un gobelet de pacossage et mettre à congeler.
Fendre les bâtons de vanille en deux dans le sens de la longueur et enlever les graines.





Faire chauffer le lait de chèvre et le lait de coco avec le sucre, le bâton de vanille et les graines de vanille et laisser infuser. Incorporer la gélatine mise à tremper et laisser refroidir. Ajouter l'eau minérale et le Lecite pesé et remuer avec un mixeur à main en travaillant la partie supérieure du liquide. Laisser le tout stabiliser pendant toute une minute. Écumer la partie supérieure de la mousse ou de l'air, mettre dans un récipient et mettre à congeler.

Mettre à chauffer le fondant, le glucose et l'isomalt dans une casserole à 160 °C et laisser bouillir.

Ajouter le sésame, verser sur du papier de cuisson et laisser refroidir.

Pulvériser ensuite le sucre à la moulinette, saupoudrer sur un tapis de cuisson et mettre au convectomat. Portionner la glace raisin-moutarde, la disposer, poser dessus l'air congelé et le croquant de sésame et garnir de menthe.

