

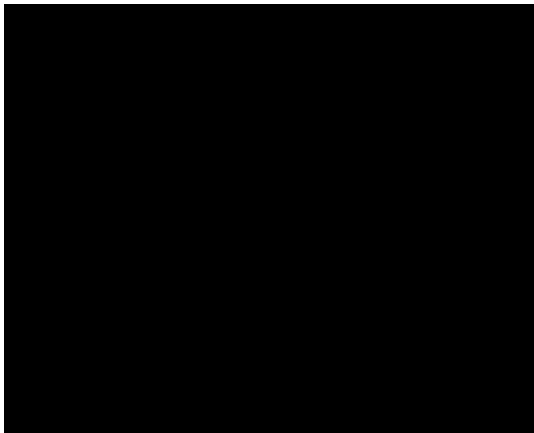


Dessert création Lucky Lussi

Recette de Marco Lussi, Swiss Re Centre for Global Dialogue, Rüschtikon
Vainqueur du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Apprentis»

Mousse de fleurs de sureau et citron, cornet de chocolat et trésor caché de myrtilles, accompagnée d'un granité de rhubarbe et d'oseille et d'un Grand Manier de fraise

Ingrédients:





Mousse de fleurs de sureau et citron et trésor caché de myrtilles

Mise en place:

Mouiller la gélatine

Enlever les zestes de citron, presser les citrons

Battre la crème

Préparer les myrtilles

Préparation:

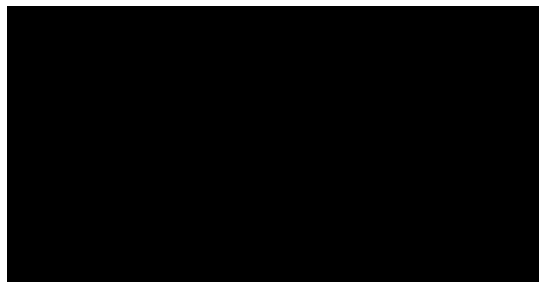
Verser le jaune d'œuf, le quark, le sucre, le jus de citron, le yaourt nature et les zestes de citron dans un plat et bien mélanger le tout

Délayer la gélatine dans le sirop de fleurs de sureau et ajouter à la masse

Pour terminer, incorporer la crème

Verser la mousse dans les moules choisis et garnir de myrtilles. Laisser la mousse se figer au réfrigérateur.

Ingrédients:



Granité de rhubarbe et oseille

Mise en place:

Laver la rhubarbe et la couper en morceaux

Mettre l'eau et le sucre à chauffer dans un poêlon, ajouter la rhubarbe et laisser cuire à l'étouffée à feu doux jusqu'à ce que la rhubarbe soit ramollie

Préparation:

Chauffer l'eau, le sucre et la rhubarbe

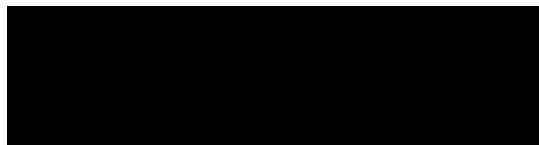
Ajouter l'oseille et réduire en purée

Verser dans un plat peu profond et mettre au surgélateur





Ingrédients:



Shot Grand Marnier fraise

Mise en place:

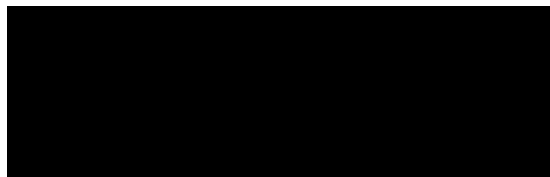
Laver les fraises et les couper en dés

Préparation:

Mettre les fraises dans un bain-marie et mélanger avec le sucre en poudre, couvrir et laisser le sucre pénétrer dans les fraises pendant env. 20 à 30 min en remuant de temps à autre

Laisser égoutter au moyen d'une fine passoire et ajouter le Grand Marnier

Ingrédients:



Chips de rhubarbe

Mise en place:

Faire chauffer le sucre et l'eau dans un poêlon

Couper finement la rhubarbe à la trancheuse

Préparation:

Faire des tresses de rhubarbe

Badigeonner d'eau sucrée

Sécher pendant env. 30 min à 90 °C

Ingrédients:





Cornet de chocolat

Mise en place:

Faire fondre la couverture en chocolat
Réaliser 10 cornets avec du film plastique

Préparation:

Verser la couverture fondue en un fin filet sur les cornets
Mettre au frais, enlever le film du cornet

