



Corsé et doux

Recette de Simon Adam, Hôtel Palace à Lucerne
Vainqueur du concours créatif de HUG « Fantaisies de desserts » 2007 dans la catégorie
« professionnels au bénéfice d'une formation »

Crème renversée à la lavande sur compote de groseilles & shot de chocolat et tartelettes à la mangue et aux fraises poivrées

Ingrédients :

Crème renversée à la lavande

- 5 g sucre en poudre
- 5 g beurre
- 5 dl lait
- 1 x lavande
- 1/2 Stk. gousse de vanille
- 150 g œuf entier battu
- 1 Stk. jaune d'œuf battu
- 50 g sucre

Fils de caramel

- 200 g sucre
- 20 g glucose
- 140 g eau

Compote aux groseilles

- 150 g groseilles
- 1 x jus de citron
- 1 x sucre en poudre
- 1 x maïzena



Crème renversée à la lavande

Mise en place:

Beurrer des moules ou des formes adéquats et les saupoudrer de sucre glace.
Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, gratter et placer les
graines et la gousse dans le lait.





Préparation:

Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille et la lavande. Mélanger les œufs, le jaune d'œuf et le sucre et incorporer le lait bouillant à cette préparation en remuant. Passer au tamis et verser dans des moules adéquats. (Cuire au bain-marie au four à 160 degrés.)

Laisser refroidir les formes et les démouler. Garnir les tartelettes de compote de groseilles et verser la crème à la lavande dans les tartelettes. Décorer de fils de sucre et de fleurs de lavande.





Shot de chocolat et tartelettes à la mangue et aux fraises poivrées

Shot de chocolat

- 125 g chocolat foncé
- 4 dl lait entier
- 1 x citronnelle en branche
- 1 x jus de citron
- 100 g sucre
- 1 dl crème entière

Tartelettes à la mangue et aux fraises

- 1/2 mangue
- 100 g fraises
- 1 x citron
- 1 x sucre glace
- 1 x gingembre
- 1 x menthe
- 1 x piment
- 1 x bonbon au chocolat poivré

Shot de chocolat

Préparation

Porter le lait à ébullition puis y fondre le chocolat. Ciseler finement la citronnelle et l'ajouter au lait chocolaté avec le jus de citron et le sucre. Réserver cette préparation au frais et passer. Faire mousser le tout avec la crème et verser dans les verres.

Tartelettes à la mangue et aux fraises

Couper la mangue en fines lamelles et piquer pour la décoration. Couper le reste de la mangue et les fraises en fins dés. Faire mariner ces dés avec le jus de citron, le sucre glace, le gingembre et le piment. Dresser ensuite dans les tartelettes. Décorer les lamelles de mangue avec le bonbon au poivre chocolaté et la menthe.

