

MELI-MELO DE SAVEURS

(aux becs sucrés salés)

Voici donc la composition de ce méli-mélo :

dacquoise noix de coco

mousse chocolat noir

nuage mascarpone framboises

panna cotta citron

Je l'ai réalisé dans un cadre rectangulaire (18,5 x 27,5 cm). Prévoyez des framboises fraîches pour la déco.

Préparation de la dacquoise coco :

- 3 blancs d'oeufs
- 50 g de noix de coco
- 60g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre glace
- 30 g de sucre en poudre

Tapisser une plaque de papier sulfurisé. Y déposer le cadre.

Mélanger la poudre d'amandes, la noix de coco et le sucre glace.

Battre les blancs en neige en y incorporant le sucre en poudre. Y verser les poudres et mélanger délicatement.

Verser à l'intérieur du cadre et faire cuire 35 min th.5.

Quand la dacquoise est refroidie, retirer délicatement le papier sulfurisé.

Déposer la dacquoise sur votre plat de service, remettre le cadre.

Préparation de la mousse chocolat noir :

- 200 g de chocolat noir 52 % cacao
- 25 cl de crème liquide

Mettre les fouets du batteur électrique au congélateur, et la crème au frais.

Faire fondre au micro-ondes ou au bain-marie le chocolat cassé en morceaux.

Sortir les fouets du congélateur et battre la crème en chantilly.

L'incorporer délicatement au chocolat et rebattre au fouet électrique.

Déposer sur la dacquoise refroidie et mettre au frais.

Préparation du nuage mascarpone framboises :

- 125 g de mascarpone (une demi boîte)

- 1 oeuf
- ~~50 g~~ 100 g de framboises surgelées
- 30 g de sucre en poudre
- ~~1,5~~ 2 feuilles de gélatine
- 1 càs d'eau chaude
- 1 càs de sucre glace

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Avec un fouet électrique, battre le jaune d'oeuf avec le sucre jusqu'à blanchiment.

Décongeler les framboises au micro-ondes, les réduire en purée dans un robot.

Ajouter au jaune, fouetter et ajouter le mascarpone. Bien fouetter.

Dissoudre les feuilles de gélatine dans l'eau chaude et les incorporer à la préparation.

Bien fouetter pour un mélange homogène.

Monter le blanc en neige avec le sucre glace, et l'incorporer délicatement à la crème à l'aide d'une maryse.

Verser cette préparation sur la mousse chocolat qui commence à prendre.

Préparation de la panna cotta citron :

- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 40 ml de jus de citron
- le zeste d'un citron
- ~~4~~3 feuilles de gélatine
- 50 g de sucre en poudre

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème et le sucre.

Hors du feu, ajouter la gélatine essorée, bien mélanger.

Laisser tiédir et incorporer le jus et le zeste de citron.

Fouetter avec un fouet à main.

Laisser prendre un peu avant de verser sur le nuage mascarpone pour éviter que cela ne coule sous le cadre.

Lorsque la panna cotta commence à se gélifier, la verser sur l'étage précédent.

Mettre au frais jusqu'à prise complète.

Au moment de servir, sortir le plat du frigo.

Retirer délicatement le cadre.

Déposer les framboises. Saupoudrer de sucre glace et DÉGUSTER ...