

# Sorbet chocolat noir fleur de cao, noisettes grillées et vanille bleue de la Réunion, chantilly au chocolat lacté Jivara de la Maison Valrhona

« Le Passionnel, mon vacherin signature prenant les couleurs d'hiver »

## FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, à l'aide d'un cercle de 6,5 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur, dresser le sorbet chocolat noir fleur de cao, poser dessus une opaline croustillante de 8 cm de diamètre. À l'aide d'une poche duo, pocher la crème mascarpone et la chantilly Jivara puis ajouter des meringues. Réaliser autour une spirale de crème anglaise, saupoudrer du cacao en poudre puis disposer des cubes de sponge cake cacao et des noisettes caramélisées.

**Décor :** plumes de chocolat, feuille d'or.

## VIN CONSEILLÉ

Rivesaltes - « Carrément Intense » - Domaine la Rochelierre - Famille Fabre.  
Jean-Marie Fabre élabore ce vin doux naturel. Un vin tout en gourmandise faisant part d'une texture très fine ainsi que d'une sucrosité discrète, bien intégrée, et ses notes très légèrement torrifiées.

## Sorbet chocolat noir fleur de cao

### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

2,25 l Eau  
50 g Sucre en poudre  
60 g Sucre inverti (Trimoline)  
125 Cacao en poudre  
25 g Stabilisateur  
500 g Couverture noire à 70 % (Fleur de cao - Cacao Barry)  
50 g Beurre de cacao

### PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau, les sucres et le cacao en poudre, ajouter le stabilisateur, verser sur la couverture et le beurre de cacao. Lisser puis réserver dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

## Opaline croustillante

### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

450 g Cassonade  
200 g Feuilletine (brisure de crêpes dentelles)

### PROCÉDÉ

Cuire la cassonade à sec jusqu'au caramel. Hors du feu, ajouter la feuilletine puis verser sur un Silpat® et laisser durcir. Mixer le caramel dans un blender ; obtenir une fine poudre et la passer au tamis sur un Silpat® puis la fondre dans un four à 180 °C pendant 5 minutes environ. Dès la sortie du four,

détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce rond et uni de 8 cm de diamètre.

## Crème mascarpone

### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

2 Gousses de vanille bleue de la Réunion (vanille « vivante » au parfum délicat)  
1 l Crème  
5 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 15 g)  
600 g Mascarpone  
60 g Sucre

### PROCÉDÉ

Infuser la vanille dans la crème, à froid, pendant 24 heures environ. Chinoiser la crème, en chauffer une petite partie, ajouter et fondre la gélatine. Monter la crème restante avec le mascarpone et le sucre puis incorporer rapidement la crème gélatinée. Dresser aussitôt.

## Chantilly Jivara

### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

1,2 kg Crème  
800 g Couverture lait à 40 % (Jivara lactée - Valrhona)

### PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème, la verser sur la couverture et mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Réserver pendant 6 heures minimum au froid puis monter la crème dans un batteur avec le fouet.

## Meringue

### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

100 g Blancs d'œufs (soit 3)  
100 g Sucre en poudre  
100 g Sucre glace

### PROCÉDÉ

Monter les blancs jusqu'au bec d'oiseau avec le sucre en poudre, les serrer avec le sucre glace. Dresser sur un papier cuisson et cuire dans un four à 90 °C pendant 3 heures environ.

## Sponge cake cacao

### INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

100 g Cacao en poudre  
100 g Blancs d'œufs (soit 3)  
100 g Farine

### PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, chinoiser puis verser dans un siphon d'1 litre et gazer 2 fois. Cuire les sponge cakes dans des verres en plastique jetable, dans un four à micro-ondes, puissance maximale, pendant 3 minutes. Démouler, déshydrater les sponge cakes dans un déshydrateur pendant 12 heures environ puis les tailler en cubes et les réserver au sec.

