

FRAMBOISE - CARDAMOME



1 MOUSSE FRAMBOISE

280g Purée de framboise
65g Lait concentré sucré
16g Masse gélatine
130g Crème liquide 35%
Faire chauffer la moitié de la purée de framboise à environ 70°C.
Mélanger le reste de la purée avec le lait concentré dans un cul de poule.
Dissoudre la masse gélatine dans la purée chaude, et l'incorporer au deuxième mélange.
Faire monter la crème, et l'incorporer délicatement au mélange.
Couler directement en verrine.
Laisser prendre 1h30 au réfrigérateur.

2 CRÈME CHANTILLY IVOIRE CARDAMOME

390g Crème liquide 35% UHT
75g Couverture ivoire
15g Glucose
18g Sucre inverti
1,5g Cardamome
Porter à ébullition la moitié de la crème.
Ajouter la cardamome hachée et laisser infuser 5mn à couvert.
Chinoiser sur la couverture ivoire le glucose et le sucre inverti en trois fois.
Ajouter le reste de crème et mixer.
Réserver 24h au réfrigérateur.



RECETTE NOMBRE DE PERSONNES

5 - 12 pers

RECETTE DIFFICULTÉ



3 CRUMBLE CARDAMOME

100g Beurre
100g Sucre semoule
100g Poudre d'amande blanche
2g Fleur de sel
100g Farine
2g Cardamome
Mélanger le beurre pommade avec le sucre.
Ajouter les ingrédients les uns après les autres en veillant à bien les incorporer.
A l'aide d'une râpe, réaliser des spaghettis de crumble et cuire sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson à 170°C pendant 15mn.

4 FINITIONS

Framboises fraîches
Sucre glace

5 DRESSAGE

Déposer deux demi-framboises sur la mousse contenue dans les verrines.
Monter la crème cardamome en gardant une texture souple.
Garnir de chantilly en veillant à garder de la hauteur pour le crumble.
Répartir le crumble sur la surface, saupoudrer de sucre glace.
Découper une rondelle de framboise et la disposer au sommet.

Déguster sans attendre !!