

Ainsi font foam foam, chocolat noir, lichen de coriandre et basilic, croquant de meringue

Recette pour 4

Description

Travail du siphon chaud ou froid, structuré ou déconstruit, on passe par toutes les émotions lors de la dégustation de ce dessert.

Ingrédients

Mousse de chocolat chaude

- 75 Gr Crème 35% à fouetter
- 100 Gr Chocolat noir
- 75 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 2 Unité(s) Cartouche de gaz

Lichen de coriandre et basilic

- 50 Gr Feuille(s) de basilic
- 50 Gr Feuille(s) de coriandre
- 100 Ml Eau
- 50 Gr Beurre fondu
- 100 Gr Farine
- 5 Gr Poudre à pâte
- 3 Unité(s) Oeuf
- 10 Gr Sucre

Meringue Française

- 50 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 35 Gr Sucre
- 40 Gr Sucre glacé

Glace

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **194 F°**

Mousse au chocolat chaud

Portez à ébullition, puis versez sur le chocolat haché. Mélangez, puis ajoutez les blancs d'oeufs. Versez dans un chinois étamine puis dans le siphon, ajoutez les 2 cartouches de gaz, réservez dans un bain-marie à 60°C.

Lichen de coriandre et basilic

Rassemblez dans un blender les feuilles de basilic et coriandre, ajoutez l'eau et le beurre fondu. Mixez de manière à rendre le mélange homogène. N'hésitez pas à bien corner les bords pour que tout soit bien lisse. Ajoutez le reste des ingrédients puis répétez l'opération, passez le tout dans un chinois étamine. Versez le lichen dans un siphon, ajoutez 2 cartouches de gaz maximum, placez le siphon dans le frigo, idéalement couché.

Au moment de son utilisation, utilisez un récipient en plastique rond de 500 ml, remplissez-le au 2/3. Placez-le dans le micro-ondes pour une minute. Sortez-le et retournez-le sur la table, jusqu'à complet refroidissement. Il ne vous reste plus qu'à déchirer le lichen entre vos doigts avant de vous en servir.

Meringue

Montez les blancs en neige, serrez-les avec le sucre. À la main, incorporez le sucre glace (tamisé). Avec une poche à pâtisserie et une douille unie, formez des boudins de meringue sur une plaque de cuisson recouverte de papier.

Enfournez votre plaque à 90°C (194°F) pendant environ 1h30. Une fois cuites, laissez refroidir vos meringues, vous pouvez les concasser légèrement.

Montage

Déposez des morceaux de lichen aux herbes dans le fond de votre assiette sombrero. Déposez une boule de glace vanille, propulsez dessus la mousse de chocolat chaud.

Finalisez en éparpillant sur le dessert la meringue légèrement concassée.

Bon appétit!