

Biscuit moelleux aux cacahuètes, brunoise d'ananas, cassonade et romarin, glace vanille poivrée, chantilly au chocolat blanc

Recette pour 4

Description

Un biscuit tendre et croustillant qui convient également aux personnes ayant un régime sans gluten, avec une fraîcheur apportée par l'ananas et la glace poivrée.

Pour finir, la chantilly ivoire vous apporte une finesse en bouche inégalée.

L'astuce du chef

Attention au prix de la vanille en gousse, vous pouvez utiliser des arômes de vanille.

Ingrédients

Biscuit cacahuètes

- 140 Gr Cerneaux de noix
- 140 Gr Cacahuètes salées
- 70 Gr Sucre glacé
- 100 Gr Beurre de soya
- 2 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 30 Gr Cassonade
- 4 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)

Brunoise d'ananas au romarin

- 0.25 Unité(s) Ananas
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 50 Gr Cassonade
- 1 Branche(s) Romarin

Chantilly chocolat blanc (ivoire)

- 380 Ml Crème 35% à fouetter
- 100 Gr Chocolat blanc
- 2 Unité(s) Gousse de vanille

Glace vanille

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille
- 8 Tour(s) de moulin Grains de poivre noir

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Biscuit cacahuète

Mixez ensemble les cerneaux de noix, les cacahuètes et le sucre glace. Vous allez obtenir une poudre grossière. Dans un bol, mettez dans l'ordre : le beurre de soya mou, le mix de fruits secs et sucre glace, ajoutez les blancs d'oeufs (2 unités), mélangez bien avec votre spatule.

Dans votre batteur électrique idéalement, montez les blancs d'oeuf (4 unités) et le sucre (dès le départ) en neige (mousseux pas trop ferme important). Incorporez les blancs montés en neige au mix de fruits secs, mélangez délicatement de manière homogène. Il ne vous reste plus qu'à remplir vos moules aux 2/3. Enfournez-les pour 9 à 10 minutes, patientez environ 5 minutes à la sortie du four avant de les démouler.

Brunoise d'ananas au romarin

Épluchez et détaillez l'ananas en petits cubes (brunoise).

Dans une poêle chaude, faites fondre du beurre, ajoutez la cassonade, laissez légèrement caraméliser. Ajoutez la brunoise d'ananas et le romarin effeuillé et haché.

Hors du feu, mélangez délicatement la brunoise d'ananas avec le caramel et le romarin.

Laissez refroidir sur une plaque, puis par la suite dans le frigo.

Chantilly chocolat blanc (ivoire)

Faites bouillir la moitié de votre crème avec la gousse de vanille grattée, puis versez-la sur votre chocolat blanc. Mélangez délicatement. Une fois le chocolat complètement fondu, ajoutez le reste de votre crème froide. Mélangez bien à nouveau, puis retirez la gousse. Idéalement, réservez cette crème chocolatée une nuit au frigo. Ensuite, montez la crème comme une chantilly.

Montage

Déposez votre biscuit au centre de votre assiette, déposez dessus votre belle cuillère de brunoise au romarin. Réalisez une belle petite boule de glace vanille, donnez deux beaux coups de moulin à poivre sur la glace. Faites une belle rosace de chantilly chocolat blanc, qui recouvrira la boule de glace.

Autour, déposez de la brunoise ici et là, puis saupoudrez légèrement de sucre glace.

Bon appétit!