

Crèmeux Matcha, tuile de sésame rôti, lichen coriandre et basilic, éclats d'agrumes au Yuzu |

Recette pour 12 tapas



Description

Un dessert tout en fraîcheur aux saveurs asiatiques. Crémeux, croquant, fruité.

L'astuce du chef

Un montage pêle-mêle donnera à ce dessert son aspect frais et savoureux !

Ingrédients

Crèmeux Matcha

- 150 Ml Lait
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Gr Sucre
- 250 Gr Chocolat blanc
- 2 Feuille(s) Gélatine
- 2 Cuil. à thé Thé matcha

Lichen de coriandre et basilic

- 30 Gr Feuille(s) de basilic
- 35 Gr Feuille(s) de coriandre
- 65 Ml Eau
- 35 Gr Beurre fondu
- 65 Gr Farine
- 5 Gr Poudre à pâte
- 2 Unité(s) Oeuf
- 15 Gr Sucre

Tuile de sésames

- 100 Gr Sucre glacé
- 30 Gr Graines de sésame
- 20 Gr Farine
- 30 Ml Eau
- 30 Gr Beurre fondu

Agrumes

- 1 Unité(s) Pamplemousse rose
- 3 Unité(s) Orange
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 1 Cuil. à soupe Jus de yuzu
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille

Finition

- 1 Cuil. à soupe Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Crèmeux Matcha

Réhydratez les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème avec le parfum choisi. Dans un bol, blanchissez les jaunes et le sucre à l'aide d'un fouet. Versez une partie du mélange bouillant sur les jaunes blanchis. Baissez le feu, remettez le tout dans la casserole, et remuez continuellement à l'aide d'une spatule, jusqu'à la nappe (82°C). Ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées et mélangez. Versez le tout sur le chocolat blanc, patientez 30 secondes puis remuez. Placez le crèmeux ainsi obtenu au réfrigérateur jusqu'à un refroidissement complet. Vous pouvez transférer votre crèmeux sur une plaque à pâtisserie que vous placerez au réfrigérateur pour accélérer le temps de refroidissement.

Tuile de sésame

Torréfiez les graines de sésame blanc dans votre four à 400°F durant 2 minutes environ. Faites fondre le beurre, ajoutez-y l'eau, versez l'ensemble dans un bol.

Une fois le mélange refroidi, ajoutez le reste des ingrédients.

À l'aide d'une spatule coudée, étalez finement votre recette de tuile sur une plaque de cuisson. Cuire au four à 415°F (213°C) pendant environ 6 minutes.

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 aux 2/3. Placez-le dans le micro-ondes pour une minute. Sortez-le et retournez-le sur la tablette du frigo, jusqu'à complet refroidissement. Passez une lame de couteau tout autour, décollez-le. Il ne vous reste plus qu'à le déchirer entre vos doigts avant de vous en servir.

Agrumes

Réalisez des suprêmes avec l'orange et le pamplemousse, coupez-les en trois, mélangez avec le reste des ingrédients.

Cette étape est à réaliser au dernier moment idéalement.

Montage

Dans un bol, déposez ici et là de belles boules de crèmeux Matcha, deux beaux morceaux de lichen d'herbes, les agrumes marinés, puis finalisez avec la tuile de sésame.

Attention, les proportions dans le montage du dessert sont importantes, c'est cela qui donnera un look agréable et une belle finition.

Vous pouvez finaliser avec un peu de sucre à glacer légèrement saupoudré sur l'ensemble.

Bon appétit!