

Mont Saint-Bruno, ganache légère à la framboise, chantilly Limoncello, meringue aux amandes |

Recette pour 12 tapas

Description

Dans l'esprit du dessert Mont-Blanc l'hiver, nous vous proposons le Mont Saint-Bruno pour l'été.

Ingrédients

Ganache framboise

- 400 Ml Purée de framboises
- 325 Gr Chocolat noir
- 50 Gr Beurre pommade

Meringue française

- 125 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 120 Gr Sucre
- 120 Gr Sucre glacé

Chantilly Limoncello

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 75 Gr Chocolat blanc
- 20 Ml Limoncello

Finitions

- 4 Boule(s) Sorbet fruits rouges
- 1 Casseau(x) Framboises
- 4 Feuille(s) Menthe

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **190 F°**

Ganache framboise

Faites bouillir votre purée de framboise avec le sucre, versez-la sur votre chocolat, mélangez délicatement à l'aide d'une spatule. Une fois le chocolat bien fondu, ajoutez votre beurre pommade au mixeur à main. Déposez un papier film alimentaire directement sur votre ganache, placez-la au frigo de manière à pouvoir la pocher pour garnir vos coques de macarons au chocolat.

Meringue française

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.

Chantilly Lemoncello

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

Montage et finitions

Dans un verre, déposez un peu de chantilly Limoncello, brisez de la meringue au fond, déposez la boule de sorbet fruits rouge.

Réalisez une belle rosace de chantilly Limoncello, par dessus finalisez avec des vermicelles (douille spéciale) de ganache Framboise.

Déposez ici et là des framboises fraîches, posez une feuille de menthe.

Bon appétit!