



ROCHERS RIZ SOUFFLÉ CITRON AMANDES



Pour 40 pièces environ à préparer tranquillement en plusieurs étapes

Les citrons confits : les zestes de 8 beaux citrons, 500g d'eau, 100g de sirop de glucose, 250g de sucre semoule + 3 fois 250g de sucre semoule

Prélever les zestes des citrons en prenant le blanc de manière à ce qu'ils soient bien épais. Les blanchir une 1ère fois pour bien les laver, puis une 2ème fois pour les attendrir. Bien les égoutter. Porter juste à ébullition les 500g d'eau - soit 1/2 litre-, les 100g de glucose et 250g de sucre pour obtenir un sirop. Ajouter les zestes de citron blanchis et porter le tout à petite ébullition pendant 2 min à feu très doux. Couvrir la casserole d'un film alimentaire et laisser complètement refroidir. Égoutter les zestes à l'aide d'une écumoire en gardant bien le sirop. Ajouter à ce premier sirop 250g de sucre et faire bouillir à nouveau, y plonger les zestes 2 min à feu doux comme précédemment et renouveler encore 2 fois l'opération en ajoutant chaque fois 250g de sucre. Au total vous aurez confit 4 fois les zestes. Réserver au réfrigérateur à 4° une fois les opérations terminées ou égoutter et réserver dans des boîtes hermétiques.

Les amandes caramélisées : 100g d'amandes blanches en bâtonnets, 50g de sucre semoule, 15g d'eau, 3,5g de beurre.

Mélanger dans une casserole le sucre et l'eau et cuire à 118°. Ajouter aussitôt dans ce sirop les amandes en bâtonnets et faire sabler le tout hors du feu. Remettre la casserole sur le feu et laisser caraméliser en remuant constamment à la spatule. Quand les amandes ont la bonne couleur ajouter hors du feu le beurre, verser le tout sur un marbre ou à défaut sur une plaque recouverte de papier cuisson, laisser refroidir puis réserver au sec dans une boîte hermétique.

Les rochers : 100g d'amandes caramélisées, 80g de riz soufflé, 80g de zestes de citron confit passé au dextrose -facultatif- , 200g de praliné amande 50%, 100g de couverture Ivoire Valrhona, 20g de beurre de cacao.

Dans un grand cul de poule ou un saladier, mélanger ensemble les amandes caramélisées, le riz soufflé et les zestes. Ajouter le praliné puis le chocolat blanc tempéré avec le beurre de cacao. Bien mélanger le tout à l'aide d'une spatule. Dresser cette masse dans des empreintes demi-sphères en silicone de 3,5cm de diamètre et laisser cristalliser 2 heures à 17°.

La finition : QSP chocolat blanc de couverture.

Démouler et enrober les rochers avec du chocolat blanc tempéré. Stocker à 17° à l'abri de l'humidité.

La cuisine de Mercotte©2014
www.mercotte.fr