



BOUCHEES YUZU JIVARA



Le sablé tassé et le biscuit cuillère : ce sont les restes de cette bûche, cliquez éventuellement pour la recette, mais si vous avez des tombées de sablé breton, de dacquoise, de croustillant praliné ou autre Joconde, le processus est le même. Vous taillez à l'emporte-pièce des disques de la taille de vos empreintes.

La veille. Le crémeux yuzu : 45g de jus de yuzu, 1 feuille de gélatine soit 2g, 20g de jus de citron jaune, 25g de lait, 10g de zeste de citron, 75g d'œuf, 45g de sucre semoule, 15g de beurre de cacao, 1g de fleur de sel, 100g de beurre.

Faire tremper la gélatine 15 min dans de l'eau très froide. Porter à ébullition les jus de yuzu, de citron et le lait dans une casserole avec le zeste de citron. Dans un cul de poule, mélanger les 75g d'œufs avec le sucre et y ajouter 1/3 du lait aromatisé. Remettre le tout dans la casserole et cuire à ébullition sans cesser de remuer. Hors du feu ajouter la gélatine essorée, le beurre de cacao et la fleur de sel. Lisser au mixer plongeant. Quand l'appareil est à 40° ajouter petit à petit le beurre en dés en plusieurs fois toujours au mixer plongeant. Mettre l'appareil dans une poche à douille ou dans un entonnoir à piston et remplir des empreintes demi-sphères de 3cm. Bloquer au froid jusqu'au lendemain.

Le jour même. La mousse Jivara : 50g de lait entier, 100g de crème fleurette 35%MG, 68g de couverture lactée Jivara ou d'un chocolat de couverture au lait à 40%, 1g de gélatine. Faire tremper la gélatine 15 min dans de l'eau très froide. Porter à ébullition le lait, y ajouter la gélatine essorée. Fondre le chocolat au bain-marie et réaliser une émulsion à la maryse en versant 1/3 du liquide chaud sur le chocolat, vous devez obtenir une texture lisse, élastique et brillante signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du lait en 2 fois tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange est entre 35 et 40° incorporer la crème

fleurette montée mousseuse. Mettre en poche et couler tout de suite dans les empreintes à mini muffins.

La finition : insérer le crémeux yuzu surgelé sur la mousse en appuyant légèrement, poser dessus un minidisque de biscuit cuillère ou autre selon ce que vous avez en surplus puis terminer par le sablé tassé. Surgeler le tout.

La cuisine de Mercotte©2015
www.mercotte.fr