



CRUSTILLANTS FRAISE CHOCOLAT EPICE



Les croustillants : Mélanger délicatement dans 1 bol, 60g de sucre glace et 30g de farine, incorporer 37.5g de blancs d'œufs, puis 37.5g de beurre fondu refroidi. Mettre au réfrigérateur quelques heures pour durcir le mélange.

Etalez la pâte en disques fins sur 1 plaque Téfal ou une feuille de silpat d'un mouvement rapide à l'aide de votre index et sans lever le doigt pour obtenir un cercle régulier. Faites cuire au four à 200°, 5mn environ à surveiller -1 seule plaque à la fois- pour obtenir une belle couleur dorée. Retirer rapidement les disques cuits en les posant bien à plat sur le plan de travail. Cette préparation se conserve très bien, non cuite, plusieurs jours au frigo, et cuite, plusieurs mois dans 1 boîte hermétique au frigo également.

La ganache Alpaco : 50g de fèves Alpaco, 62.5g de crème fleurette entière, 8g de miel neutre, 125g de crème fleurette froide.

Fondre le chocolat au bain marie et porter presque à ébullition les 62.5g de crème avec le miel. Réalisez en 3 fois l'émulsion en frictionnant pour obtenir un noyau lisse et brillant. Ajoutez la crème froide, quelques grains de poivre broyés minute dans un mortier en bois d'olivier et réservez une nuit au frais. Le lendemain montez en chantilly.

Les fraises : Coupez les en lamelles et ajoutez dessus une goutte de mélasse de grenade.

: Posez un disque de biscuit sur l'assiette. Pochez la ganache tout autour du biscuit, ajoutez au centre quelques lamelles de fraises assaisonnées, renouvelez l'opération une seconde fois et terminez par un dernier disque. Poudrez de sucre glace, décorez de quelques lamelles de fraises sur le dessus et de 2 grains de poivre. Ajoutez quelques gouttes de mélasse de grenade autour de l'assiette.

