



## CŒUR DE LA ST VALENTIN AU PARFUM D'ISPAHAN



### La veille :

#### La gelée de framboise

100g de pulpe de framboise Ravifruit sucrée à 10%, 10g de sucre semoule, 1.6g de gélatine.

Trempez la gélatine dans beaucoup d'eau froide, essorez la. La faire fondre dans une petite quantité de pulpe chauffée, la mélanger au reste puis ajoutez le sucre. Coulez immédiatement dans des empreintes mini demi sphères et congelez.

**Le sablé breton** : 125g de beurre 1/2 sel, 100g de sucre, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'œufs.

Sablez le beurre avec le sucre, la farine, la levure. Ajoutez les jaunes. Etalez entre 2 feuilles de papier guitare sur une épaisseur de 0.5 cm. Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Découpez avec des emporte pièces en forme de coeur et cuire avec l'emporte pièce non beurré 8 à 10mn à 200°selon votre four.

### Le jour même

#### La crème anglaise au thé « rose litchi »

75g de lait entier, 75g de crème fleurette entière, 30g de jaune d'œuf, 15g de sucre, 1cuillère à soupe de thé rose litchi.

Mélangez les jaunes et le sucre sans les blanchir. Laissez reposer. Portez à ébullition le lait la crème et le thé. Laissez infuser 10 minutes environ à couvert.

Réchauffez et versez sur le mélange jaune + sucre. Faites cuire à la nappe comme pour une crème anglaise sans dépasser 84°. Passez au chinois, pesez 150g et utilisez les tout de suite pour le suprême.

#### Le suprême

150g de crème anglaise au thé, 145g de couverture Ivoire, 45g de crème fleurette entière montée mousseuse, 1.8g de gélatine en poudre et 9g d'eau.

Faites fondre la gélatine dans les 9g d'eau, ou si vous utilisez de la gélatine en feuille faites la ramollir à l'eau froide et essorez la. La dissoudre dans la crème anglaise chaude.

Emulsionnez à la maryse le chocolat fondu au bain-marie avec la crème anglaise au thé chaude pour obtenir une texture lisse brillante et élastique. Mixez le mélange à la girafe pour parfaire l'émulsion en prenant soin de ne pas incorporer d'air. Travaillez le entre

35° et 45°. Ajoutez à la maryse la crème montée mousseuse. Vous aurez ainsi une crème souple même après décongélation

Coulez dans les emporte pièces en forme de coeur posés sur les empreintes demi sphères retournées. Bloquez au froid.

**La finition :**

Démoulez les mousses en chauffant éventuellement le tour des emporte pièce à l'aide d'un sèche cheveux, les poser sur les sablés bretons en forme de coeur remplir le centre creux avec l'insert de gelée de framboises ou de simples framboises. Décorez à l'envi.

La cuisine de Mercotte©2007

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

Email: [mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)