

Écllosion chocolatée boisée

de Noémie Honiat

Tuile cacao

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

- 30 grammes de sucre glace
- 10 grammes de 100% pur cacao Van Houten
- 25 grammes de farine
- 30 grammes de beurre
- 1 blanc d'oeuf
- Poivre en moulin de Sichuan ou de Timut

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C. Rendre le beurre pommade. Mélanger avec le sucre glace, la farine, le cacao, le poivre et le beurre. Étaler sur le pochoir à l'aide d'une spatule sur une plaque en silicone. Enfourner 5 minutes et donner la forme aux tuiles.

Chantilly cacao citron vert

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

- 50 grammes de crème liquide 35%
- 5 grammes de sucre glace
- 8 grammes de cacao Van Houten
- 1/4 de zeste de citron vert

PRÉPARATION

Monter la crème au batteur. Ajouter le cacao et le sucre glace tamisé et finir avec le zeste de citron vert. Mettre en poche à douille et réserver au frais.

Framboises macérées

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

- 6 framboises fraîches
- 1/4 de citron vert
- 5 grammes de mascovado ou rapadura
- 1/2 gousse de vanille
- 5 grammes d'amandes hachées
- Quelques fleurs comestibles pour la décoration

PRÉPARATION

Couper les framboises en deux. Râper le citron vert et ajouter le sucre mascovado. Egrainer la vanille. Laisser macérer.

Dressage

Dans la tuile, pocher la chantilly chocolat. Décorer de framboises et fleurs comestibles.