

JADE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Crèmeux au thé vert matcha

0,8 gr de gélatine
40 gr de crème liquide + 125 gr
5 gr de thé matcha
40 gr de chocolat blanc

Pain de gènes

45 gr de beurre
83 gr d'amandes
120 gr de sucre semoule
50 gr d'œufs
28 gr de farine
18 gr de fécule de pommes de terre
10 gr de kirsch

Mousse au chocolat blanc

15 gr d'eau
20 gr de sucre semoule
40 gr de jaunes d'œufs
95 gr de chocolat au lait à 36°
1,5 gr de gélatine
150 gr de crème liquide

Finition

50 gr de **pistaches** en poudre
100 gr de **glaçage noir**
100 gr de gianduja, ganache

PROCÉDÉ

Crèmeux au thé vert matcha

Faire chauffer 40 gr de crème fleurette, faire infuser le thé dans le lait chaud tout en mixant la préparation au mixeur plongeant, incorporer dans la préparation la gélatine, faire fondre le chocolat à 60°, l'incorporer délicatement en 3 fois centre vers l'extérieur puis fouetter le reste de crème fleurette (125 gr). Verser dans un cadre et mettre 2 heures au grand froid

Pain de gènes

Mettre le beurre à fondre sur feu doux, mixer finement dans le blender les amandes avec le beurre fondu et le sucre, incorporer la première pesée d'œuf (50 gr), continuer à mixer la préparation jusqu'à 60° puis continuer à la feuille pendant 20 minutes, tamiser farine et fécule à la passette bien mélanger à la Maryse délicatement ou à l'écumoire, ajouter, le beurre fondu et le kirsch. Cuisson : 180° pendant 18 minutes

Mousse au chocolat au lait

Faire un Baumé à 26° battre les jaunes d'œufs et verser le sirop (pour faire une pâte à bombe), mixer jusqu'à refroidissement, faire fondre le chocolat à 45°, battre la crème en crème fouettée, incorporer en trois fois.

Finition

Démouler le carré de crèmeux, le déposer dans le carré sur le pain de gènes, verser dessus la mousse au chocolat, garder au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Démouler ensuite sur grille, tapisser uniformément les pistaches en poudre. Pour le décor, au choix, soit sucre glace soit glaçage de gianduja à 30

Vins conseillés par le Cellier Fougerais :

Ce dessert nécessite un vin tendre (pas sec, pour ne pas être avec le sucre du chocolat blanc notamment) disposant d'une sucrosité modérée. Possibilité d'opter pour un AOP Jurançon du domaine Castéra, issu des cépages manseng, dont l'acidité naturelle apportera fraîcheur et équilibre. Sinon, une mistelle, à savoir un Floc de Gascogne blanc du domaine de Joÿ, plus riche, selon le niveau de sucrosité souhaité.