



Vins & mets par Cyril Lignac et Jonathan Ferrando |

Châteauneuf-du-Pape

Mousse légère au chocolat Caraïbe et crémeux au poivre Selim



PRÉPARATION 4 h CUISSON 2 h REPOS aucun

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

Mousse légère au chocolat:
125 g et 250 g de crème liquide entière
30 g de glucose

100 g de chocolat Caraïbe

Crémeux poivre Selim:

230 g de lait entier, 2 jaunes d'œufs

2 baies de poivre Selim

70 g de sucre semoule, 15 g de Maizena

3 feuilles de gélatine

145 g de beurre

Finition:

300 g de biscuits type Traou Mad

100 g de beurre de cacao

50 g de feuilletine (pralin)

200 g de glaçage au chocolat

50 g de gruë caramélisé

4 quenelles de crème glacée au poivre Selim

Sauce chocolat

La veille, réaliser la mousse au chocolat: chauffer 125 g de crème et le glucose, verser sur le chocolat, mélanger. Monter en chantilly 250 g de crème et l'incorporer au mélange. Filmer et réserver une nuit au frais.

Crémeux: chauffer le lait et y faire infuser le poivre 10 min. Filtrer et chauffer. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dans un saladier, faire blanchir les jaunes et le sucre, ajouter la Maizena, verser le lait chaud et remettre le tout dans la casserole. Cuire jusqu'à consistance d'une crème pâtissière. Presser la gélatine et l'incorporer. Verser dans un saladier, filmer et laisser refroidir. Ajouter le beurre froid, mixer, puis réserver au frais.

Écraser les biscuits, mélanger avec le beurre de cacao et la feuilletine. Compresser.

Montage: dans un emporte-pièce, verser du sablé compressé et le presser. Couler par-dessus le crémeux, lisser et mettre au frais quelques heures. Monter en chantilly la mousse au chocolat, la couler sur le crémeux, remettre au frais. Démouler, verser le glaçage chocolat froid et, sur les bords, déposer du gruë caramélisé. Réserver au frais. Servir avec de la glace à la vanille et des tuiles aux amandes.



L'ACCORD DE JONATHAN FERRANDO

Domaine de Beurenard, Châteauneuf-du-Pape 2009, rouge
L'assemblage grenache, syrah, mourvèdre et cinsault est idéal dans sa construction grâce à la singularité de chacun. Il en est de même pour ce dessert qui allie le fondant du chocolat Caraïbe, le croquant de la tuile et la fraîcheur de la crème glacée, sans oublier le caractère du poivre Selim. Chaque cépage correspond à l'une de ces textures.