

Bombe de Dulce de Leche, terre de chocolat, noix de pécan, compote de banane, fraîcheur de vanille à la fleur de sel

Recette pour 4 personnes

Description

Légèreté et saveurs sont au rendez-vous, prenez le temps de déguster ce dessert. Vos amis vous en parleront encore longtemps.

L'astuce du chef

Vous pouvez faire votre propre Dulce de Leche à base de lait concentré, ou utiliser un chocolat comme dans la recette.

Ingrédients

Terre au chocolat

- 190 Gr Poudre d'amande
- 190 Gr Poudre de noisette
- 300 Gr Sucre
- 95 Ml Eau
- 40 Gr Cacao en poudre

Compote de banane

- 50 Gr Sucre
- 50 Gr Crème 35% à cuisson
- 20 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Banane
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 1 Pincée(s) Fleur de sel

Pacanes caramélisées

- 25 Gr Sucre
- 25 Ml Eau
- 50 Gr Pacanes

Espuma Dulce de Leche

- 100 Ml Lait
- 100 Ml Crème 35% à fouetter
- 80 Gr Jaune d'œuf
- 200 Gr Chocolat dulcèy
- 2 Unité(s) Cartouche de no2

Finition, montage

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- 25 Gr Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Terre au chocolat

Dans une casserole, versez l'eau en premier puis ajoutez le sucre sans toucher les bords. Placez délicatement la casserole sur un feu fort, portez le tout à ébullition durant 3 minutes. Hors du feu, ajoutez dans la casserole vos poudres d'amande et de noisette torréfiées ainsi que la poudre de

cacao. Mélangez bien à l'aide d'une spatule de bois. Assurez-vous que le mélange soit bien enrobé de sucre, cassez les plus gros morceaux avec la spatule. Étalez la poudre sur une plaque pour la refroidir, laissez-la à l'extérieur.

Compote de banane

Détaillez les bananes en petits cubes, prélevez le jus de citron vert.

Réalisez un caramel dans une casserole avec le sucre (petit à petit), arrivé à une coloration dorée, ajoutez le beurre et par la suite la crème.

Ajoutez les cubes de bananes dans le caramel ainsi que le jus de lime, laissez mijoter doucement, jusqu'à l'obtention d'une compotée.

Finalisez avec la fleur de sel.

Noix de pécan

Faites bouillir le sucre et l'eau dans une casserole, comptez 3 minutes après l'ébullition totale (121 °C).

Ajoutez-y les pacanes, faites caraméliser puis laissez refroidir sur un papier ou Silpat.

Espuma de Dulce de Leche

Portez le lait et la crème à ébullition dans une casserole. Battez les jaunes avec 2 cuillères de Dulce de Leche. Ensuite, ajoutez cette préparation aux produits laitiers chaud.

Cuire le mélange, sans cesser de mélanger, à la température de 84 °C (anglaise). Elle sera prête, lorsqu'elle nappera la cuillère et que la trace de doigt sur la cuillère va tenir (vu en cours).

Passez au chinois, laissez refroidir, versez dans le siphon, chargez le siphon de deux cartouches de gaz.

Laissez coucher dans le frigo, idéalement 1 heure avant de s'en servir.

Finitions, montage

Dans une assiette creuse ou un bol idéalement, déposez de la terre de chocolat au fond, déposez, une boule ou quenelle de glace vanille, saupoudrez de fleur de sel.

Déposez dessus la compotée de banane, ajoutez les pacanes. Au moment, soufflez l'espuma de Dulce de Leche.

Saupoudrez de cacao en poudre.

Vous aussi la possibilité de monter ce dessert dans une verrine.

Bon appétit!