

Crème de Matcha, glace vanille poivrée, tuile au miel, gel de lime, lichen de coriandre et basilic

Recette pour 4 personnes

Description

La fraîcheur, la nature, la couleur, tout éveillera vos sens!

Ingrédients

Crème Matcha

- 150 Ml Lait
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 5 Gr Sucre
- 50 Gr Chocolat blanc
- 0.50 Feuille(s) Gélatine
- 2 Gr Thé matcha

Glace vanille Poivrée

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille
- 8 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

Tuile au miel

- 25 Gr Miel
- 50 Gr Sucre
- 1.50 Gr Pectine
- 50 Gr Beurre
- 0.50 Pincée(s) Sel

Gel de Lime

- 200 Ml Jus de lime
- 50 Ml Sirop baumé
- 4 Gr Agar-agar

Lichen de Coriandre et Basilic

- 100 Ml Eau
- 50 Gr Feuille(s) de basilic
- 50 Gr Feuille(s) de coriandre
- 50 Gr Beurre
- 100 Gr Farine
- 5 Gr Poudre à pâte
- 3 Unité(s) Oeuf
- 10 Gr Féculé de maïs

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **340 F°**

Crème de Matcha

Dans une casserole, chauffez le lait, la crème et le thé Matcha. Dans un bol, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le mélange liquide sur les oeufs.

Remettez dans la casserole et cuire à feu doux en brassant jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère. Ajoutez la gélatine réhydratée et mélangez pour qu'elle soit bien fondue. Versez sur le chocolat en passant au chinois et laissez fondre quelques minutes puis brassez jusqu'à ce que le mélange soit homogène, laissez refroidir.

Tuile au miel

Dans un premier temps, mélangez le sucre avec votre pectine en poudre. Si vous avez une pectine liquide, mélangez-la dans le miel.

Dans une casserole, faites fondre le miel, le sucre et la pectine.

Sortez du feu et ajoutez le beurre et le sel, mélangez bien.

Étalez finement sur un silpat (ou papier cuisson), mettez au four 15 min à 170°C (340°F).

Une fois la tuile bien refroidie, cassez-la en morceaux et passez-les très légèrement au robot coupe.

Gel de Lime

Faites chauffer votre sirop, le jus de lime et l'agar-agar, démarrez à froid, fouettez bien pour dissoudre l'agar.

Portez à ébullition durant 2 minutes, toujours en fouettant.

Versez dans un bol, posez un papier film sur le gel chaud. Placez dans le frigo pendant au moins une heure.

Une fois bien durci, faites des petits cubes, passez-les dans le blender, vous allez obtenir un gel fluide.

Placez le gel dans un pot, laissez-le au frigo jusqu'au moment de le servir.

Lichen de coriandre et basilic

Placez les feuilles de basilic et de coriandre dans le bol du blender, ajoutez votre eau chaude et le beurre (à consistance pommade).

Lancez le blender, cornez si nécessaire, renouvelez l'opération jusqu'à l'obtention d'un beau liquide homogène.

Ajoutez-y la farine, la fécule, la poudre à pâte et les oeufs, blendez à nouveau, assurez-vous qu'il n'y ait aucun grumeau.

Passez le mélange dans un CHINOIS ÉTAMINE, ensuite versez-le dans le siphon, pas plus de deux cartouches de gaz.

Couchez le siphon dans le frigo jusqu'au service.

Remplissez un pot à moitié de lichen à la sortie du siphon, placez-le dans le micro-ondes durant 1 minute. À la sortie, retournez le pot, placez-le au frigo et attendez le refroidissement complet.

Par la suite, vous sortirez le lichen du pot et le déchirerez entre vos doigts.

Montage

Dans une belle assiette, éventuellement creuse, réalisez de belles boules de crème Matcha, un beau morceau de lichen d'herbes, une boule de glace vanille bien poivrée avec deux tours de moulin à poivre.

Placez ici et là quelques boules de gel de lime, et une belle cuillère à soupe de crumble de tuile au miel.

Déposez des feuilles de coriandre et basilic en décoration.

Bon appétit!