Foam de chou-fleur vanillé, crème de ganache au chocolat blanc, glace vanille et noix de coco rôtie

Recette pour 4 pers

Description

Lait de chou-fleur en siphon, ganache chocolat blanc, glace vanille et coco.

L'astuce du chef

Utilisez une noix de coco non sucrée, c'est important pour l'équilibre de la recette. Ne laissez pas votre crème anglaise sans attention.

Ingrédients

Purée de chou-fleur

- 200 Gr Chou-fleur
- 1 Litre(s) Lait

Anglaise chou-fleur (siphon)

- 125 Gr Purée de chou-fleur
- 250 Ml Lait
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Gr Sucre

Ganache blanche

- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Gr Sucre
- 250 Ml Lait
- 150 Gr Chocolat blanc

Finitions

- 200 Gr Noix de coco râpée non sucrée
- 200 Ml Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Temps de repos **80 mins**

Purée de Chou-fleur

Portez le lait à ébullition, plongez-y les morceaux de chou-fleur préalablement coupés. Baissez

légèrement le feu et laissez cuire jusqu'à ce que la pointe d'un couteau transperce facilement le chou-fleur. Mettez le chou-fleur dans un blender avec un peu de lait, de manière à le réduire en purée. Réservez la purée au frigo.

Anglaise siphon

Faites bouillir le lait avec la purée de chou-fleur et la vanille, puis passez l'ensemble au chinois étamine. Dans un bol, mélangez les jaunes et le sucre énergiquement à l'aide d'un fouet. Versez une partie du lait chaud sur les jaunes, mélangez bien et versez à nouveau le tout dans la casserole du lait. Baissez de moitié le feu et cuire la crème tout en remuant sans cesse avec une spatule. La crème doit napper la spatule (82°C). Placez la crème dans un siphon avec 2 cartouches et laissez au frais.

Ganache blanche

Dans un bol, mélangez les jaunes et le sucre énergiquement. Faites chauffer le lait 3 min puis ajoutez le chocolat blanc, faites chauffer à nouveau puis versez l'ensemble sur les jaunes. Réservez au frigo la préparation.

Montage

Grillez la noix de coco râpée dans un four à 400F, laissez-la refroidir par la suite.Prenez un bol, au fond déposez de la ganache blanche, à l'aide du siphon propulsez dessus du foam de chou-fleur vanillé.Finissez avec une belle quenelle de crème glacée vanille recouverte par la suite de noix de coco grillée.

Bon appétit!