

# Terre à Terre, panna cotta vanillée, crumble de terre amandes et noisettes torréfiées à la poudre de cacao, gel de cacao amer, pousses de betteraves

Recette pour 4 personnes



## Description

Présenté sous forme d'une motte de terre, il nous suffit de creuser pour trouver les différentes textures qui composent ce dessert. La vanille, le crémeux chocolat, le croquant des amandes et des noisettes torréfiées le tout rehaussé d'un gel de cacao amer.

## L'astuce du chef

C'est un dessert qui idéalement se fabriquera la veille pour le lendemain. Toutes les recettes se congèlent si vous le souhaitez.

## Ingrédients

### Panna Cotta vanille

- 185 Gr Crème 35% à cuisson
- 60 Gr Sucre
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 1.50 Feuille(s) Gélatine
- 120 Gr Yogourt grec nature 0%

### Crémeux chocolat noir

- 100 Ml Lait
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 20 Gr Sucre
- 165 Gr Chocolat noir

### Gel de cacao

- 75 Ml Eau
- 75 Gr Sucre
- 20 Gr Cacao en poudre
- 0.50 Gr Agar-agar
- 1 Feuille(s) Gélatine

### Poudre de Terre

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

## Finitions

- 1 Boite(s) Jeunes pousses de betterave
- 8 Brin(s) Cerfeuil

## **Préparation**

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

### Mise en place

À l'aide de la lame du couteau, entaillez sur la longueur la gousse de vanille et grattez les graines dans la gousse. Placez les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide (valable pour toutes les recettes). Beurrez légèrement les moules pour la Panna Cotta. Sur une plaque de four, réunissez les poudres de noisette et d'amande, placez le mélange dans le four pendant 5 minutes, mélangez bien et recommencez l'opération pour 5 minutes supplémentaires (torréfier). Prenez l'eau et le sucre de la recette (gel de cacao), portez le tout à ébullition, réservez le sirop sur le comptoir.

### Panna Cotta vanille

Portez à ébullition la crème avec le sucre et la gousse de vanille grattée. Pressez la gélatine entre vos doigts pour en extraire un maximum d'eau et, hors du feu, incorporez-la à la crème chaude. Ajoutez le yogourt, mélangez à l'aide d'un fouet. Passez l'ensemble dans un chinois, puis coulez la Panna Cotta dans les moules. Gardez-les au frigo durant une nuit.

### Crèmeux chocolat noir

Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème. Dans un bol, mélangez à l'aide d'un fouet les jaunes et le sucre de manière énergique (blanchir). Quand vos produits laitiers bouillent, versez-en une partie sur le mix des jaunes, mélangez bien, puis reversez l'ensemble dans la casserole. Retournez sur le feu (plus doux) et finissez la cuisson de votre crème à la nappe (anglaise). Ensuite, passez votre crème dans un chinois étamine directement sur le chocolat noir. Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que votre chocolat soit fondu. Versez votre crèmeux dans les moules souhaités et laissez au frigo une nuit idéalement.

### Gel de cacao

Versez votre sirop (réalisé auparavant) dans une casserole, ajoutez-y le cacao en poudre avec la poudre d'agar-agar. Placez votre casserole sur un feu vif et brassez délicatement avec un fouet. Portez l'ensemble à ébullition durant au moins 1 à 2 minutes puis, hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine bien égouttées. Versez l'ensemble dans un récipient, laissez la gelée dans le frigo durant la nuit. Le lendemain, passez votre gelée au cacao dans un blender avec 4 à 5 cuil. à soupe d'eau de manière à ce qu'elle soit bien lisse et d'une consistance épaisse.

### Poudre de Terre

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.

### Montage de l'assiette

Dans le fond d'une assiette creuse, placez votre Panna Cotta et le crémeux de chocolat (démoulés). Recouvrez légèrement votre crémeux de gel de cacao, puis couvrez l'ensemble de poudre de Terre. À l'aide d'une pipette, apportez ici et là des points de gel de cacao, finalisez en déposant délicatement des jeunes pousses de betterave et de cerfeuil.

**Bon appétit!**