

Cocotte «Minute»

de Grégory Quéré

Une recette pour 10 individuelles

Composition :

- Crémeux pistache parfumé à la népita
- Pistache concassée
- Biscuit Roll cake
- Sirop imbibage fraise
- Fraises gariguettes
- Crème mascarpone au citron

Crémeux pistache parfumé à la nepita

- 100 g de lait entier
- 30 g de pâte de pistache de Sicile Corsiglia
- 1,5 g de népita
- 2 gouttes d'huile essentielle de calament nepita
- 5 g sirop de glucose
- 200 g de crème liquide Elle et Vire 35%
- 185 g de chocolat Ivoire
- 2,5 g de gélatine

Fondre le chocolat à 45/50°C, et peser dessus le glucose. Porter le lait à ébullition avec la pâte de pistache bronte. Ajouter la nepita puis laisser infuser vingt minutes à couvert. Chinoiser puis reporter à ébullition.

Ajouter la gélatine trempée et essorée. Verser petit à petit sur le chocolat fondu, de façon à obtenir une texture lisse et brillante. Ajouter la crème froide, les gouttes d'huiles essentielles puis mixer quelques secondes.

Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.



Fraises gariguettes

- 700g de fraises gariguettes

Equeter les fraises puis les couper en petits cubes.

Crème mascarpone au citron

- 85g de crème citron
- 1 citron jaune zesté
- 15g de jus de citron jaune
- 30g de pâte de citron Corsiglia
- 240g de crème sublime mascarpone Elle & Vire

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet puis monter au batteur jusqu'à obtenir une crème à la texture d'une chantilly. Utiliser aussitôt.

Montage : Dans une cocotte de 25 cl de contenance, garnir de 45g de crémeuse pistache parfumée à la népita. Ajouter 10g de pistaches vertes concassées.

Déposer un disque de biscuit imbibé au sirop d'imbibage fraise.

Ajouter 30g de cubes de fraises.

À l'aide d'une poche munie d'une douille de 18 mm de diamètre ; Dresser des boules généreuses de crème mascarpone au citron sur toute la surface de la cocotte.

Parsemer à l'aide d'un tamis de la poudre de pistache.

Décorer de quelques pistaches vertes et de 3 lamelles d'écorces de citron jaune confit.

Récapitulatif des poids

Pour une cocotte :

- Crémeux pistache parfumé à la népita : 45 g
- Pistache verte concassée: 10 g
- Biscuit imbibé aux jus de fraises: 25 g
- Fraises gariguettes: 30 g
- Crème mascarpone au citron: 50 g

