



Birgit Devroye, Chef pâtissière
Auberge du Mange Grenouille
Rimouski



MOUSSE AU CHOCOLAT
70%, glace au miel de sarrasin,
compote de bleuets et crumble
à l'orange et vanille

4 portions

Ingrédients

Glace au miel de Sarrasin

400	ml	Lait 3,25 %*
750	ml	Crème 35 %*
1		Citron (le jus d'un)
200	g	Miel de sarrasin*
12		Jaunes d'œuf*
50	g	Sucre
1	pincée	Fleur de sel

Mousse au chocolat noir

4		Œufs*
90	ml	Miel*
1	l	Crème 35 %*
400	g	Chocolat noir 70 %
150	g	Beurre non salé
1	pincée	Fleur de sel

Crumble orange-vanille

200	g	Beurre en cubes*
220	g	Sucre
300	g	Farine
10	g	Fleur de sel
25	g	Fécule de maïs
1		Orange (le zeste d'une)
1		Gousse de vanille (les graines d'une)

Préparation

Mousse au chocolat noir

Mettre le chocolat et le beurre dans un bol, et faire fondre en bain-marie au-dessus d'une casserole remplie au ¼ d'eau qui frémit.

Pendant ce temps, au mélangeur (ou dans un bol à la main), battre les œufs, le miel et le sel à vitesse élevée pour bien les blanchir, soit environ 2 minutes.

Une fois le mélange de chocolat et de beurre bien lisse, enlever du feu et ajouter le mélange d'œufs. Réserver.

Fouetter la crème jusqu'à l'obtention de «pics mous» et plier cette dernière dans le mélange de chocolat. Refroidir.

Glace au miel de Sarrasin

Fouetter les jaunes d'œuf et le sucre pour les blanchir.

Dans un chaudron, chauffer le lait, la crème, le sel et le miel jusqu'à ébullition.

Verser sur les œufs blanchis et fouetter. Retourner dans le chaudron, à feu moyen, et brasser continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe et atteigne 82 °C (180 °F).

Passer le tout dans une passoire à maille très fine au-dessus d'un bol et ajouter le jus de citron. Refroidir au réfrigérateur pour 8 heures et ensuite turbiner dans une sorbetière.

Crumble orange-vanille

Préchauffer le four à 166 °C (330 °F).

Mélanger tous les ingrédients et étaler le mélange sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier parchemin. Cuire de 15 à 20 minutes, en brassant avec une cuillère de bois chaque 7 minutes. Laisser refroidir et casser les morceaux pour avoir un crumble.

Montage

Disposer la mousse au chocolat et la glace au miel de sarrasin dans une assiette. Ajouter de la compote de bleuets et le crumble à l'orange et à la vanille.