

# Verrine glacée Inspiration Framboise estragon



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Verrine glacée Inspiration Framboise estragon

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 10 verrines de 100 g

Difficulté

**À préparer la veille :**  
Mousse glacée  
INSPIRATION FRAMBOISE  
Parfait glacé vanille

**À faire le jour même :**  
Streusel sans farine de blé  
Gel estragon

**Ustensiles à prévoir :**  
Mixeur plongeant  
Poche à douille  
Thermomètre

## MOUSSE GLACÉE INSPIRATION FRAMBOISE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de congélation : 2 heures

### Crème montée mousseuse

95 g Crème liquide entière  
35%

### Réaliser la crème montée mousseuse :

Monter la crème liquide afin d'obtenir une texture mousseuse, puis la réserver au réfrigérateur.

### Meringue suisse

30 g Blanc d'œuf  
40 g Sucre semoule  
20 g Miel

### Réaliser la meringue suisse :

Chauffer les blancs d'œufs au-dessus d'un bain-marie avec le sucre et le miel à 55°C, puis monter au batteur jusqu'à refroidissement.

### Ganache Inspiration Framboise

70 g **INSPIRATION  
FRAMBOISE**  
155 g Pulpe de framboise  
2 g Gélatine

### Réaliser la ganache Inspiration Framboise :

Faire fondre l'**INSPIRATION FRAMBOISE**.

Dans une casserole, chauffer la pulpe de fruit et ajouter hors du feu la gélatine préalablement réhydratée.

Verser en 3 fois ce mélange chaud sur l'**INSPIRATION FRAMBOISE** fondue et mélanger.

Mixer avec un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.

Mélanger la ganache à la meringue suisse puis ajouter la crème montée mousseuse.

À l'aide d'une poche à douille, verser 40 g du mélange dans chaque verrine et réserver au congélateur jusqu'à durcissement complet.

## LES ÉQUIVALENCES

INSPIRATION PASSION	INSPIRATION YUZU	INSPIRATION FRAISE
70 g	70 g	70 g

# Verrine glacée

## Inspiration Framboise estragon

(suite)

### PARFAIT GLACÉ VANILLE

---

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de congélation : 2 heures

170 g	Crème entière liquide 35%
85 g	Lait entier
1 pièce	<b>TADOKA NOROHY</b>
85 g	Sucre semoule
60 g	Jaunes d'œufs

Monter la crème liquide afin d'obtenir une texture mousseuse, puis la réserver au réfrigérateur.

Pour réaliser la crème anglaise, verser le lait entier avec 1 dose de **TADOKA** dans une casserole, puis porter à frémissement.

Dans un autre récipient, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs sans les blanchir.

Verser un tiers du lait chaud et mélanger.

Remettre le tout dans la casserole et chauffer à 82°C.

Passer la crème anglaise au chinois et refroidir rapidement.

Une fois refroidie, ajouter la crème mousseuse en mélangeant délicatement.

Verser 35 g dans chaque verrine et réserver au congélateur.

### STREUSEL

---

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

25 g	Poudre d'amande
20 g	Farine de riz
5 g	Fécule de pomme de terre
25 g	Beurre doux
25 g	Cassonade

Tamiser ensemble la poudre d'amande, la farine de riz et la fécule de pomme de terre.

Découper le beurre froid en petits cubes.

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille toutes les matières premières jusqu'à l'obtention d'une boule homogène.

Passer la pâte à travers un crible ou une araignée pour obtenir des morceaux réguliers.

Répartir de façon régulière le streusel sur une plaque puis cuire à 150°C pendant environ 15 minutes.

### GEL ESTRAGON

---

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de réfrigération : 2 heures

1 g	Gélatine
100 g	Eau
15 g	Jus de citron
10 g	Sucre semoule
5 g	Estragon frais

Réhydrater la gélatine.

Dans une casserole, monter à frémissement l'eau, le jus de citron et le sucre.

Ajouter la gélatine hors du feu et mélanger.

Filmer au contact et mettre 2 heures au réfrigérateur.

Une fois refroidi, ajouter l'estragon au mélange et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

# Verrine glacée

## Inspiration Framboise estragon

(suite)

### MONTAGE

*Temps de préparation : 5 minutes*

#### Framboises fraîches

Récupérer les verrines au congélateur. Ajouter 10 g de gel estragon dans chaque verrine, puis ajouter sur le dessus des framboises fraîches. Mettre dans un petit ramequin à part le streusel. Servir rapidement.

### *Astuce de Chef*

Vous pouvez décliner cette recette avec l'INSPIRATION PASSION, YUZU et FRAISE en remplaçant l'inspiration ainsi que la pulpe de fruit de la mousse.

Le gel peut aussi être décliné avec d'autres herbes aromatiques (basilic, menthe, ...).