

100 ans
d'engagement

VALRHONA

VERRINES

Ivoire granité agrumes

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR L'ÉCOLE GOURMET VALRHONA

À faire la veille :
Crème yaourt grec
et couverture IVOIRE 35%
Granité à l'orange sanguine

À faire le jour même :
Meringues croquantes
crispy framboise SOSA

Ustensiles à prévoir :
Douille unie
de 5 mm de diamètre

RECETTE CALCULÉE POUR 6 VERRINES INDIVIDUELLES

CRÈME AU YAOURT GREC ET CHOCOLAT IVOIRE 35%

Temps de prédation : 15 minutes
Temps de repos 1 : 4 heures
Temps de repos 2 : 12 heures minimum

120 g IVOIRE 35%
160 g Crème entière liquide 35% MG
215 g Yaourt grec
4 g Feuille de gélatine

Faire tremper une vingtaine de minutes la gélatine dans une importante quantité d'eau froide.
Pour réaliser cette ganache, faire fondre le chocolat IVOIRE 35% dans un cul de poule allant au micro-ondes ou dans un bain-marie. D'autre part, chauffer la crème sans la faire bouillir puis ajouter la gélatine bien essorée. La verser en trois fois sur le chocolat, et à l'aide d'une maryse, bien émulsionner le mélange. Filmer le cul de poule au contact à l'aide de film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant minimum 4 heures. Ajouter le yaourt grec et l'incorporer à la ganache. Mettre la préparation au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

GRANITÉ À L'ORANGE SANGUINE

Temps de préparation : 5 minutes
Temps de repos : 24 heures

250 g Jus d'orange sanguine*
45 g Sucre semoule

* Voir l'Astuce de Chef en fin de recette pour une alternative fruits.

Dans une casserole, chauffer à feu doux, sans porter à ébullition, 75 g de jus d'orange avec le sucre et bien dissoudre le sucre. Retirer du feu, ajouter le reste du jus et verser dans un contenant allant au congélateur.
Laisser prendre 24 heures au congélateur.

MERINGUES CROQUANTES CRISPY FRAMBOISE

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 2 heures

90 g Blancs d'œufs*
5 g Jus de citron jaune
90 g Sucre semoule
90 g Sucre glace
Crispy framboise

Préchauffer le four à 95°C chaleur traditionnelle.
Au batteur muni de son fouet, monter les blancs d'œufs et le jus de citron, à vitesse moyenne et constante. Ajouter progressivement le sucre semoule jusqu'à la formation de pics fermes.
À l'aide d'une maryse en silicone, incorporer délicatement le sucre glace préalablement tamisé.
Puis remplir une poche munie de la douille unie, dresser de petites meringues rondes, puis les saupoudrer de crispy framboise.
Mettre les meringues au four pour une cuisson de 2 heures. Les meringues sont cuites quand elles se décollent facilement du papier cuisson, ont un aspect mat et ne collent pas aux doigts.

* Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette pour une alternative ingrédient.

