

Desserts glacés

Chocolat, poivron et sésame



50 min 40 min 10 min

0

402

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Réalisation de la ganache

- 1 Verser la crème et le glucose dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Couper le chocolat en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Débarrasser les morceaux dans un saladier et verser la crème bouillante dessus en mélangeant avec une maryse.
- 4 Verser le jaune d'œuf et mélanger.
- 5 Ajouter le beurre en morceaux et mélanger puis réserver.

Étape 2

Réalisation de l'opaline

- 1 Mélanger le fondant et le glucose dans une casserole.
- 2 Faire chauffer le mélange jusqu'à ce qu'il atteigne 160°C en vérifiant la température à l'aide d'un thermomètre à sucre.
- 3 Une fois les 160°C atteints, ôter la casserole du feu et couler le mélange sur une feuille de papier siliconé pour le faire refroidir.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la
ganache

75 g **Chocolat noir**
100 ml **Crème liquide (fleurette)**
30 g **Beurre**
10 g **Jaune(s) d'œuf**
10 g **Glucose**

Ingrédients pour
l'opaline

60 g **Fondant**
40 g **Glucose**
1 **Cacao en poudre**

Ingrédients pour le
coulis de poivron et la
glace

5 **Poivron(s)**
1 **Graines de sésame**
4 c. à soupe **Glace poivron-piment**

- 4 Préchauffer un four à 160°C (Th.5).
- 5 Casser le caramel ainsi obtenu, le mettre dans un blender et mixer jusqu'à obtention d'une poudre.
- 6 Saupoudrer ensuite cette poudre sur une feuille de papier siliconé de façon fine et régulière.
- 7 Puis saupoudrer le cacao sur la poudre de caramel.
- 8 Déposer la feuille de poudre de caramel et de cacao sur une plaque de four puis enfourner pendant 20 secondes et réserver.

Étape 3

Préparation du coulis de poivrons

- 1 Éplucher les poivrons à l'aide d'un couteau d'office, les ouvrir en deux et en retirer les pépins.
- 2 Tailler les poivrons en morceaux grossiers puis les passer dans une centrifugeuse.
- 3 Mettre ensuite le jus des poivrons dans une casserole et faire réduire jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse.
- 4 Réserver dans un bol.

Étape 4

Finition et dressage

- 1 Déposer les graines de sésame sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 2 Passer les graines de sésame sous le grill du four quelques minutes pour les torréfier.
- 3 Déposer une noix de ganache dans le fond d'une coupe.
- 4 Napper avec le coulis de poivrons et parsemer de graines de sésame.
- 5 Façonner une quenelle de glace poivron-piment à l'aide de deux cuillères à soupe puis la dresser sur le coulis.
- 6 Déposer délicatement un morceau d'opaline sur la coupe et servir.