

Gousse de vanille (inspiration Cédric Grolet)

Catégorie : Recettes de Chefs

Ingrédients

- 110g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 1 gousse de vanille
- 12g de glucose
- 12g de sucre inverti ou miel neutre type acacia
- 150g de chocolat Waina ou autre chocolat blanc type Ivoire
- 290g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 15 à 20g de gousses de vanille épuisées + extrait ou poudre de vanille
- 150g de noisettes
- 150g d'amandes
- 120g de sucre
- 25g d'eau
- 110g d'eau
- 135g de sucre
- 4,5g de pectine NH
- 1 gousse de vanille
- 300g de chocolat noir
- 300g de beurre de cacao

Préparation

1. J'ai utilisé le beurre de cacao Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. En parallèle, faites fondre le chocolat.
3. Versez le liquide chaud sur le chocolat fondu en mélangeant bien pour obtenir une ganache lisse et brillante.
4. Ensuite, ajoutez la crème froide et passez la ganache au mixeur plongeant.
5. Filmez-la au contact, et laissez-la refroidir au réfrigérateur au moins 6 heures, si possible une nuit.
6. Praliné à la vanille : 15 à de gousses de vanille épuisées + extrait ou poudre de vanille de noisettes d'amandes de sucre d'eau Faites torréfier les amandes, les noisettes et les gousses de vanille épuisées pendant 10 à 15 minutes à 150°C.
7. Préparez un caramel avec le sucre et l'eau.
8. Quand il est ambré, versez-la sur les fruits secs et les gousses de vanille.
9. Laissez refroidir totalement, puis mixez le mélange (en ajoutant si vous le souhaitez de l'extrait ou de la poudre de vanille) jusqu'à obtention d'une pâte.
10. Attention à ne pas trop mixer, il faut un praliné assez « solide » pour cette recette, s'il est trop liquide vous ne pourrez pas le pocher.
11. Gel à la vanille : d'eau de sucre 4, de pectine NH ousse de vanille Mélangez la pectine avec une cuillère à soupe de sucre.
12. Portez à ébullition l'eau, le reste de sucre et les grains de la gousse de vanille.
13. Versez le mélange sucre/pectine dedans en fouettant bien, puis poursuivez la cuisson 2-3 minutes.
14. Laissez refroidir totalement.
15. Montage : Fouettez la ganache montée jusqu'à obtention d'une texture de chantilly.
16. Mettez-la dans une poche à douille, et versez également le praliné et le gel vanille chacun dans une poche à douille Pochez les différentes préparations en alternance (en mettant relativement peu de gel vanille par rapport aux deux autres pour ne pas avoir un dessert trop sucré) sur une feuille de film

alimentaire.

17. Les gousses doivent faire environ 15 à 20cm de longueur, et ne pas être très larges.
18. Refermez le film alimentaire en éliminant toutes les bulles d'air et en formant une forme de gousse.
19. Enrobage chocolat noir : de chocolat noir de beurre de cacao Optionnel : un peu de colorant noir Cacao en poudre sans sucre Faites fondre le chocolat avec le beurre de cacao, et ajoutez un peu de colorant noir si vous souhaitez avoir un trompe-l'œil plus réaliste.
20. Trempez les gousses congelées dans le chocolat fondu, puis grattez-les avec un couteau pour les rendre moins lisses.
21. Ajoutez un peu de poudre de cacao avec un pinceau, et enfin utilisez un chalumeau pour noircir légèrement les gousses à quelques endroits.
22. Placez-les au réfrigérateur environ 1 à 2 heures pour les laisser décongeler, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com