



NATHALIE ET MAXENCE GÉRARD, LA GOURMANDIÈRE - CHAMPAGNE MERCIER BLANC DE NOIRS

CRUMBLE

187 g de poudre d'amande
250 g de beurre
250 g de farine
250 g de sucre

Mélanger le tout de façon à pouvoir étendre et détailler le crumble qui servira de fond à notre dessert. Cuire les fonds au four à 170°C.

MOUSSE DE CHOCOLAT BLANC ELIANZA (MANUFACTURE MICHEL CLUIZEL)

ANGLAISE DE BASE

250 g de lait
250 g de crème
100 g de jaune d'oeuf
50 g de sucre
Cuire le tout à la façon d'une crème anglaise.
500 g de chocolat élianza ivoire
10 g de gélatine
300 g d'anglaise de base
450 g de crème fouettée

Une fois que l'anglaise de base est terminée, en prélever 300 g et ajouter la gélatine et le chocolat blanc et travailler comme une ganache, émulsionner au mixeur. A 37°C, ajouter la crème fouettée. Réserver au froid.

MOUSSE FRAMBOISE

500 g de framboise
185 g de sucre
5 feuilles de gélatine
750 g de crème fouettée

Chauffer la framboise et le sucre de façon à dissoudre la gélatine ramollie. Quand la masse est refroidie ajouter la crème fouettée et réserver au froid.

SPHÉRIFICATION

Pour le jus, 250 g de jus de pamplemousse rose et 250 g de coulis de framboise. Faire prendre le mélange au grand froid pour obtenir des ½ sphères. Pour l'appareil de sphérification, faire bouillir 500 g d'eau et 125 g de sucre dans lequel on ajoute 25 g de gélatine végétale.

MONTAGE

Dans un moule demi-sphère, tapisser de mousse framboise, mettre au centre une bille de mousse chocolat blanc congelée et recouvrir de la mousse framboise. Faire prendre au grand froid, puis démouler et tremper dans un nappage rouge framboise, puis déposer sur le biscuit crumble. Au

Contacts:

LA GOURMANDIÈRE

19, avenue Blagny - 08110 Carignan
Tél. 03 24 22 20 99
la-gourmandiere2@wanadoo.fr ^[2]

CHAMPAGNE MERCIER

75 Avenue de Champagne - 51200 Epernay
Tél. 03 26 51 22 00
<http://www.champagnemercier.fr/fr> ^[3]

sommet du dôme, sur une petite plaque de chocolat, déposer une bille de sphérification. Pour agrémenter ce dessert, servir avec un sorbet framboise pamplemousse rose.

CHAMPAGNE MERCIER BLANC DE NOIRS

La cuvée Blanc de Noirs exprime une déclinaison du style Mercier « Frais, Fruité, Intense et Spontané » avec une mise en avant originale sur les cépages Pinot Noir et Meunier.

La belle robe délicatement ambrée et les premières impressions olfactives se développent avec intensité sur les notes de rose, de framboises et de pamplemousses roses, pour rappeler la fraîcheur acidulée de la glace pamplemousse et l'élégance de la mousse framboise.

En bouche, l'attaque crémeuse du champagne s'associe à la mousse, au chocolat blanc Elianza ivoire et à la sphérification gélifiée de framboises. La structure inédite, énergique, surprenante, répond aux notes beurrées du sablé et au crumble croustillant. La texture tonique égale la fraîcheur zestée et l'amertume de la pointe végétale de la feuille de réglisse.

La finale est fraîche, tendue, tonique, pour se confondre avec le dessert délicat et complexe, savamment dosé en sucre. Une belle association que les gourmets apprécieront.

Éléments techniques : Composition : majoritairement Pinot noir, le Meunier reste présent autour de 20 %. Vieillessement : 2 à 3 ans, dosage : 9 g/l.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ –
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

En images :



[1]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/evanescence-rose-pamplemousse>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/hds_evanescence_rose_pamplemousse.png?itok=DPnEJfFC

[2] <mailto:la-gourmandiere2@wanadoo.fr>

[3] <http://www.champagnemercier.fr/fr>