

Recette de Cindy Gaucher, participante du défi culinaire Facebook 2015-Catégorie desserts – Gagnante N°5

Ingrédients

- 200 g de chocolat
- 2-3 pincées de cumin
- 50 g de mascarpone
- 60 g de crème liquide
- 2 cuillère d'huile d'olive
- 1 oeuf
- 25 g de sucre glace
- 10-12 fraises
- 15 olives noires dénoyautés
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- citron vert
- menthe

Préparation

A préparer la veille : mélanger le jaune d'oeuf, avec l'huile d'olive et le sucre glace. Fouetter à part la crème liquide, ajouter la mascarpone, mélanger délicatement les 2 préparations, réserver au froid 24h.

Blanchir les olives 2 fois, préparer un sirop sucre/eau. Cuire les olives 20 minutes à feu doux, confire 24 h au frais.

Faire fondre le chocolat avec 2-3 pincées de cumin puis réaliser les coques. Réserver au froid. Couper en brunoise, quelques fraises et quelques olives confites.

Dresser les coques chocolat/cumin, mettre un fond de brunoise fraises/olives recouvrir de crème à l'huile d'olive, décorer avec un peu de fraises et d'olives, quelques gouttes d'huile d'olive et un zeste de citron vert.