

Recette de Stéphanie Lelarge, participante du défi culinaire Facebook 2014 – Gagnante N°2

Ingrédients

Pour la mousse passion / olive :

- 100 g de jus de fruit de la passion
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive Saveur unique Tramier
- 1 bâton de vanille
- 50 g de sucre
- 50 g de blancs d'œufs
- 130 g de crème fraîche liquide (fleurette)
- 5 g de gélatine
- framboises fraîches pour l'intérieur des sphères

Pour le glaçage au chocolat blanc :

- 90 g d'eau
- 110 g de sucre
- 75 g de crème liquide
- 50 g de chocolat blanc
- 2 feuilles de gélatine
- colorant rouge (liquide ou poudre)

Pour les mini sablés :

- 1 jaune d'œuf
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de beurre
- 65 g de farine
- 1 pincée de sel
- 25 g de poudre d'amande

Préparation

Mousse passion/olive :

Mouiller les feuilles de gélatine dans un saladier contenant de l'eau très froide. Les presser ensuite les placer dans un ramequin et faire fondre quelques secondes au micro-ondes. Mélanger le jus de passion et la gélatine fondue. Fendre le bâton de vanille, gratter l'intérieur que vous incorporez au mélange. Ajouter l'huile d'olive **Tramier**.

Faire une meringue italienne :

Placer les blancs d'œufs dans le bol du robot.

Réaliser un sirop de sucre en faisant chauffer 30 g d'eau et 50 g de sucre. Lorsque la température avoisine 105 °c, fouetter les blancs en neige au batteur. Surveiller la température du sirop et

dès qu'elle atteint 121 °C, verser sur les blancs montés tout en fouettant. Laisser le batteur en marche jusqu'à refroidissement des blancs.

Mélanger la meringue italienne et le jus passion/olive

Fouetter la crème bien froide en chantilly et l'incorporer délicatement au mélange à la passion/olive

Remplir des moules 1/2 sphères de différents diamètres (3 différents) et placer au congélateur pendant 2 heures

Démouler les 1/2 sphère , araser la surface afin qu'elle soit bien plane. Prendre la moitié de vos demi-sphères et creusez une cavité avec une cuillère parisienne. Garnir la cavité avec une framboise. Faire de même pour chaque demi-sphère. Assembler ensuite les demi-sphères contenant une framboise avec les demi sphères pleines. Et mettre au frigo.

Préparez le glaçage :

Faire ramollir la gélatine 10 min dans l'eau froide.

Porter l'eau et le sucre à ébullition.

Ajouter la crème puis le chocolat blanc.

Retirer immédiatement du feu, attendre que le chocolat soit fondu puis ajouter la gélatine ramollie et bien égouttée.

Ajouter le colorant jusqu'à l'obtention de la couleur désirée.

Laisser épaissir et refroidir (26 – 28 °C).

Tremper délicatement la base des sphères dans le glaçage. Faire refroidir au frigo.

Les sablés :

Casser l'œuf en séparant le blanc du jaune. Déposer le jaune dans le bol du robot.

Verser le sucre et fouetter pour faire blanchir le mélange. Ajouter le beurre mou et continuer de mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Enfin, tamiser sur cette préparation la farine, le sel et enfin la poudre d'amandes. Pétrissez rapidement jusqu'à obtenir une petite boule de pâte que vous placerez au réfrigérateur pendant une trentaine de minutes. Préchauffer votre four à 180°C.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 2 mm environ.

Découper des disques dans la pâte de 3 diamètres différents.

Enfourner pendant 5 à 10 minutes en surveillant.

Décoration :

Placer les sphères refroidies sur les sablés en respectant les tailles sablés et sphères.

Décorer avec des framboises fraîches et du coulis de framboise.