



MARIAGE DE CHOCOLAT ET DE BETTERAVE (MOUSSE AU CHOCOLAT / NUAGE DE CHOCOLAT / GRANULÉS DE CHOCOLAT / CARPACCIO DE BETTERAVE / CRÈME DE NOIX DE MACADAMIA)



Lait frais	340 ml
Crème entière	380 ml
Jaunes d'œuf frais	8
Sucre cristallisé	110 g
Gélatine	2 feuilles
Chocolat noir (64–66%)	340 g
Chocolat blanc	250 g
Huile de tournesol	50 ml
Capsules Kisag	2
Sucre	350 g
Eau	50 ml
Chocolat blanc	100 g
Betteraves cuites	10 tranches
Cannelle moulue	2 g
Jus de betterave	250 ml
Fèves Tonka	2
Noix de macadamia	200 g
Lait	160 ml
Sel	

Pour 10 personnes

Préparation

- Mousse au chocolat: porter le lait et la crème à ébullition. Batta à chaud les jaunes d'œuf et le sucre. Chauffer ces derniers ainsi que le mélange de crème et de lait à la vapeur à 81 °C. Ajouter la gélatine ramollie et le chocolat. Mixer brièvement et verser une couche de 1 cm du mélange sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Réserver au congélateur pendant 3 heures, découper en rondelles avant de servir et laisser décongeler dans l'assiette.
- Nuage de chocolat: faire fondre le chocolat blanc et mélanger avec l'huile. Verser le mélange dans un émulsionneur Kisag de 0,5 l et ajouter 2 capsules. Bien agiter et laisser reposer à température ambiante pendant 15 minutes. Tenir l'émulsionneur debout, relâcher la pression et ouvrir. Verser le

mélange dans un récipient pré-refroidi et congeler.

- Granulés de chocolat: chauffer le sucre et l'eau à 121 °C. Faire fondre le chocolat, verser dans un robot et ajouter lentement le sirop de sucre chaud. Remuer jusqu'à la formation de granulés.
- Carpaccio de betteraves: porter le jus de betteraves à ébullition avec la cannelle et les fèves Tonka et laisser refroidir. Ajouter les tranches de betteraves et laisser macérer pendant 1 heure.
- Crème de noix de macadamia: concasser les noix de macadamia à 80 °C dans un thermomix jusqu'à obtention d'une pâte fine. Ajouter le lait et mélanger en une crème onctueuse. Assaisonner de sel.

Dresser le tout sur assiette et servir.