



“Née sous une bonne étoile”

*Recette Christophe Meyer
Pâtisserie Christian*

SORBET AU CHOCOLAT

500 g d'eau
175 g de lait entier
180 g de sucre
70 g de miel de fleur
30 g de pectine pour confiture
50 g de cacao en poudre non sucré
110 g de chocolat noir à 72 % de cacao

GLACE AU PETIT POIS

400 g de lait
150 g de petits pois cuits à la vapeur encore croquants
60 g de sucre
1 tige de menthe
1 cuillère à café de poudre de thé matcha *
1/2 branche d'estragon
2 jaunes d'œuf
40 g de sucre
20 g d'huile d'olive

* disponible au Palais des Thés

SORBET AU CHOCOLAT

Dans une casserole, verser l'eau, le lait, le miel ainsi que la pectine préalablement mélangée au sucre (pour éviter les grumeaux). Amener à ébullition et verser sur la poudre de cacao et le chocolat noir. Mixer pour homogénéiser, laisser reposer une nuit au réfrigérateur puis turbiner dans une sorbetière. Mouler le sorbet chocolat dans un moule en inox de préférence (contenance 2 litres).

GLACE AU PETIT POIS

Faire cuire le lait, les petits pois, 60 g de sucre, la menthe, la poudre de thé matcha et l'estragon jusqu'à ébullition. Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre et ajouter l'huile d'olive au dernier moment après ébullition. Mixer l'ensemble pour révéler les arômes, verser à travers une passoire tout en mélangeant les œufs blanchis puis mettre en sorbetière.

MONTAGE

Dans un moule en forme d'étoile sans fond, alterner des couches d'environ 1 centimètre de sorbet chocolat et de glace

au petit pois. Entreposer rapidement au congélateur.

FINITION

Faire un meringuage avec 100 g de blanc d'œuf et 100 g de sucre : monter les blancs en neige avec une pincée de sel, un peu de poudre de thé matcha, des feuilles de menthe et d'estragon, hâcher le tout grossièrement. Quand les œufs sont bien fermes, ajouter le sucre. Bien mélanger pour un meringuage ferme. Étaler le meringuage sur le dessus de l'étoile en une couche épaisse. Mettre au congélateur. Lorsque le meringuage est bien froid, vous pouvez le flamber au chalumeau (comme pour une omelette norvégienne).

à boire avec...

- Riesling Vendanges Tardives 1997 Domaine René Kientz à Blienschwiller

- Eiswein („vin de glace”) Riesling Weinolsheimer Kehr «Pauline» 2005 Weingut Manz (Rheinhessen - Allemagne)

- Thé Népal jun chiyabari himalayan jade j44 *