

Maury

Crème légère à la noix de coco, croustillant caramélisé à la fève de cacao



PRÉPARATION
30 mn

CUISSON
20 mn

REPOS
aucun

INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

680 g de purée de coco Ponthier
230 g de crème fleurette
150 g de chocolat blanc
3,6 g de gélatine
350 g de sucre
100 g d'amandes effilées
100 g de fèves de cacao concassées
200 g de noix de pécan hachées
300 g de lait
200 g de pâte de coco Caraïbos
30 g de glucose
75 g de dextrose

Crème coco : chauffer la crème, verser sur le chocolat et la gélatine ramollie. Mixer, laisser refroidir et incorporer 180 g de purée de coco. Une fois le mélange refroidi, émulsionner comme une chantilly.

Tuile nougatine : cuire 200 g de sucre en caramel (avec 50 g d'eau), verser sur les amandes. Laisser refroidir, mixer en poudre fine. Tamiser sur papier cuisson et passer au four 10 mn à 180 °C.

Grué de cacao cristallisé : faire un sirop avec 50 g de sucre et 20 g d'eau, cuire à 120 °C. Verser les fèves et mélanger.

Noix de pécan cristallisées : faire un sirop avec 100 g de sucre et 30 g d'eau, cuire à 120 °C. Verser les noix, mélanger. Laisser refroidir.

Glace coco : faire chauffer le lait et la pâte coco à 45 °C, ajouter le glucose et le dextrose. Verser sur 500 g de purée de coco et mixer. Turbiner.

Dressage : disposer au centre d'une assiette la crème coco, parsemer de noix de pécan et de grué.

Faire une quenelle de glace coco sur le dessus et disposer une tuile de nougatine.



L'ACCORD PARFAIT DE BENJAMIN ROFFET

Domaine Arguti, Maury, UGO, 2012, rouge

Un accord iconoclaste sur ce dessert, la noix de coco en étant le liant. Elle se joue d'ailleurs de manière assez jubilatoire des beaux tanins de cette cuvée. La maturité de la cuvée et son aromatique, construit autour de la mûre et des baies noires, trouvent ensuite un parfait relai avec la touche cacaotée du grué en finale.