



CHOCOLAT FOIN 3.0

Une recette *by* Maxime Laurenson

Ingrédients

Glace au foin

- 250g de crème
- 250g de lait
- 125g d'œuf
- 125g de sucre
- 15g de foin
- 1 gousse de vanille
- 25g de whisky fumé

Ourson

- 345g de beurre noisette infusée au foin
- 345g de blanc d'œuf
- 405g de sucre glace
- 90g de miel de fleurs
- 70g de poudre d'amande
- 135g de farine T55
- PM sirop de foin

DIP chocolat grué

- 50g de chocolat
- 50g de beurre de cacao
- PM grué

Siphon chocolat fumé au foin

- 300g de chocolat
- 300g de mascarpone
- 300g de crème
- 25g de foin

Étapes

- **Préparation esquimeau :**

1. Mélanger le lait, la crème et porter à ébullition.
2. Mélanger les œufs et le sucre. Blanchir.
3. Torréfier le foin pendant 6 minutes à 180°, puis infuser 6 minutes dans le mélange lait, crème. Filtrer puis verser sur le mélange œuf et sucre blanchi.
4. Cuire l'anglaise et ajouter le whisky préalablement flambé.
5. Laisser prendre, puis pacosser avant de mouler.

- **Préparation DIP chocolat grué :**

1. Fondre tous les ingrédients au bain-marie et mélanger.
2. Dipper à 50°

- **Préparation siphon chocolat fumé au foin :**

1. Dans un bac hermétique, mettre la crème à fumer avec 50% de foin pendant 45 minutes. Infuser le reste du foin dans la crème.
2. Filtrer puis porter la crème à ébullition. Ajouter d'abord le chocolat fondu, puis le mascarpone.
3. Mettre en siphon avec 2 cartouches.

Finition :

1. Caraméliser le grué de cacao.

- **Préparation ourson :**

1. Mélanger les poudres (amande, farine et sucre glace), puis ajouter le beurre noisette au foin, le miel et enfin les blancs d'œufs.
2. Cuire 14 minutes à 200°, puis laquer les oursons au sirop de foin.