MORAND
1889
DISTILLATEUR À MARTIGNY

DAMIEN
GERMANIER

LE PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE

LE PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE

POUR 4 PERSONNES

PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT BLANC ET ABSINTHE

100 g de crème fouettée mousseuse
1 blanc d'œuf frais – 50 g de sucre
100 g de couverture blanche
1 feuille de gélatine – 2 cl d'absinthe Morand

Réaliser une meringue italienne à 121°C et battre jusqu'à complet refroidissement. En prélever un peu et y ajouter la gélatine ramollie puis fondue au bain-marie. Faire fondre la couverture à 50°C. Ajouter au chocolat fondu un minimum de crème fouettée mousseuse, puis réaliser une ganache bien lisse et élastique. Ajouter la meringue juste sortie du batteur, mélanger délicatement avec l'absinthe et terminer par la crème. Mouler dans un cercle de 6 cm de diamètre muni d'une bande de rhodoïd et mettre en cellule de congélation rapide.

GELÉE DE FRAMBOISE

120 g de pulpe de framboise – 30 g de sucre – 1 g d'agar-agar – 2 g de gélatine

Faire chauffer la purée. À 40°C, ajouter le mélange de sucre et d'agar-agar. Faire bouillir, puis ajouter la gélatine. Couler sur une plaque sur 1,5-2 mm d'épaisseur. Congeler, puis détailler avec un emporte-pièce de 9 cm de diamètre. Sortir à la minute du congélateur.

MERINGUES

50 g de blancs d'œufs – 100 g de sucre

Monter les blancs en incorporant petit à petit le sucre semoule. Détailler un chablon de 4 x 4 cm et plaquer la meringue sur un Silpat ou papier pâtisserie. Laisser sécher à 80°C pendant 2 heures au minimum. Démouler. Attention… très fragile!

PÉTALES DE ROSES CRAQUANTS

2 roses non traitées – 1 blanc d'oeuf – Un peu d'eau de rose sucre cristallisé

Effeuiller les roses. Casser le blanc avec un peu d'eau de rose. Passer très peu de blanc au pinceau sur les pétales un par un et les passer au sucre. Les déposer sur une grille et laisser sécher soit à l'étuve, soit au-dessus du four. Réserver au sec.

DRESSAGE – Au centre de l'assiette, déposer un disque de gelée de framboise. Au centre de la gelée, poser le parfait glacé au chocolat blanc et absinthe. Garnir de meringues, de quelques framboises, d'une quenelle de sorbet aux framboises et d'un pétale de rose.