



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes (dessert)

- 420 g de chocolat au lait
- 600 g de crème
- 10 g de graine de coriandre
- 160 g de sucre brun
- 250 g de pistaches
- Glaçage chocolat (beurre de cacao et chocolat noir, quantité égale)
- Mandarine
- Pâte feuilletée
- Sucre
- Huile parfumée à la mandarine

MILLE-FEUILLE, GANACHE CHOCOLAT ET MANDARINE

avec le chef Edmond Bavois

PRÉPARATION

Ganache au chocolat

- 01.** Dans une casserole, faire chauffer la crème jusqu'à frémissement. Ajouter les graines de coriandre concassées et laisser infuser 4 à 5 minutes.
- 02.** Mettre le chocolat au lait en morceaux dans un bol, verser la crème chaude par dessus et mélanger.
- 03.** Filmer au contact et réserver au réfrigérateur toute une nuit.
- 04.** Monter la ganache à l'aide d'un fouet, puis la placer dans une poche à douille.

Accompagnement

- 05.** Former des petits boudins avec la ganache et les placer une vingtaine de minutes au congélateur.
- 06.** A la sortie du congélateur, les passer dans un glaçage chocolat (faire fondre du beurre de cacao, ajouter du chocolat noir et mélanger, la quantité de beurre de cacao est égale à celle du chocolat noir).
- 07.** Déposer sur des pistaches concassées pour enrober le dessous.





Pralin pistaches

- 08.** Verser le sucre brun dans une casserole.
- 09.** Cuire jusqu'à obtenir du caramel, attention à ne pas le brûler.
- 10.** Faire torréfier les pistaches en parallèle .
- 11.** Ajouter les pistaches au caramel et mixer le tout de manière à conserver un peu de croquant.
- 12.** Verser dans une poche à douille et réserver.

Mandarines

- 13.** Peler les mandarines avec un couteau afin de bien enlever toute la peau.
- 14.** Prélever les filets de pulpe.

Pâte feuilletée

- 15.** Découper la pâte en fines tranches.
- 16.** Étaler légèrement avec de la farine pour ne pas que le rouleau colle.
- 17.** Placer sur une plaque recouverte de papier cuisson, saupoudrer de sucre, recouvrir d'une feuille de papier cuisson et déposer une deuxième plaque par dessus.
- 18.** Enfourner 6 minutes à 180°C.
- 19.** Détailler des cercles avec un emporte-pièce et saupoudrer de sucre brun.
- 20.** Enfourner à nouveau 4 minutes à 180°C.

DRESSAGE

- 01.** Au centre de l'assiette, former un point de ganache puis déposer une rondelle de pâte feuilletée, ajouter de la ganache et y déposer une feuille supplémentaire.
- 02.** Répéter l'opération jusqu'à obtenir un total de quatre feuilles et terminer par de la ganache
- 03.** Décorer avec les filets de mandarine et des pointes de pralin des pistaches
- 04.** A l'aide d'une cuillère, arroser le mille-feuille de quelques gouttes de huile parfumée à la mandarine
- 05.** Sur le côté de l'assiette, former une ligne de pistaches concassées, agrémenter de filets de mandarines et déposer quelques touches de pralin de pistaches

