

Chef... la recette !



Partenaire de Révillon Chocolatier depuis de nombreuses années, Frédéric Berthod, ancien collaborateur de Paul Bocuse et actuel Chef du restaurant 33-Cité à Lyon, a été conquis par les Sarments du Médoc® et les met à l'honneur dans un délicieux dessert intitulé **Crèmeux Chocolat Noir et Framboises, Mousse de Lait Vanille, Sarments du Médoc® Framboise et Sorbet Cacao**.

> Ingrédients pour 4 pers. :

- **Crèmeux au chocolat** : 125 g lait UHT – 140 g crème fleurette – 145 g de chocolat noir pâtissier
- **Sorbet au cacao** : 1 l d'eau – 300 g de sucre – 50 g de miel – 200 g de chocolat noir pâtissier – 200 g de cacao en poudre
- **Mousse de lait** : 50 g lait – 20 g de crème fleurette - 1/2 gousse de vanille – 5 g de sucre – 1/2 feuille de gélatine
- **Décoration** : 1 barquette de framboises - 1 boîte de Sarments du Médoc® Lait Framboise Révillon Chocolatier

> Préparation à prévoir le matin pour le soir (30 min) :

- **Crèmeux au chocolat** : portez à ébullition le lait et la crème, ajoutez le chocolat en morceaux. Versez le mélange dans une poche plastique et laissez prendre au frigo pendant 6h.
- **Sorbet au cacao** : portez à ébullition l'eau, le sucre et le miel. Ajoutez hors du feu le chocolat noir et le cacao en poudre. Turbinez dans une sorbetière et déposez au congélateur.
- **Mousse de lait** : faites chauffer le lait, la crème avec la vanille fendue dans la longueur et le sucre. Laissez ramollir la gélatine dans l'eau froide. Essorez-la puis ajoutez-la au mélange vanille-crème-lait et laissez refroidir. Passez au chinois étamine (ou passoire fine) et versez le tout dans un siphon à chantilly, ajouter deux cartouches de gaz et réservez 5 à 6h au frais.

Pour dresser votre dessert, disposez à la poche à douille le crèmeux et décorez de framboises, puis réalisez une quenelle de sorbet cacao (entre 2 grandes cuillères).

Dans une verrine, versez la mousse de lait. Pour le craquant et la présentation, terminez avec quelques Sarments du Médoc® Lait-Framboise Révillon Chocolatier.

> Un conseil et une astuce de chef ?

Privilégiez de bons produits, dont un chocolat noir de qualité. Pour ceux qui n'ont pas de sorbetière, il est possible de remplacer le sorbet par un granité cacao.

> Préparation du granité cacao 4h à l'avance (15 min) :

Faites chauffer 1/2 litre d'eau dans une casserole à feu doux. Ajoutez 1/2 tasse de sucre et 1 tasse de cacao. Laissez légèrement bouillonner le mélange puis remuez sans fouetter pendant 2 minutes de manière à ce que le mélange soit bien homogène. Laissez refroidir.

Versez le mélange dans un plat peu profond et couvrez avec un film. Mettez le tout au congélateur et laissez prendre pendant 1 heure. Sortez ensuite la préparation du congélateur et passez au travers une fourchette de manière à briser les cristaux de glaces déjà formés. Remettez au congélateur et répétez l'opération 6 fois toutes les 20 minutes.