Assiette « Comme une barre chocolatée à la Cacahuète et au Caramel »
Pour !20 desserts



1. ***DIPLOMATE À LA CACAHUÈTE***

   6 g de **Gélatine Bovine 200 Bloom en poudre Sébalcé**
   400 g de crème pâtissière réalisée avec de la préparation pour **Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix**
   70 g de la **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
   200 g de crème fouettée
   30 g d'eau

   Préparer une masse gélatine en hydratant la gélatine avec l'eau froide puis laisser gonfler 10 min au réfrigérateur. Incorporer la masse gélatine préalablement fondue au micro-ondes dans la crème pâtissière. Ajouter la pâte de cacahuète**,** puis incorporer progressivement la crème fouettée. Réserver dans une poche à douille lisse au réfrigérateur.

2. ***BROWNIES CHOCOLAT***

   200 g de chocolat noir
   150 g de beurre
   150 g de sucre de canne
   3 œufs

40 g de farine
120 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
150 g de mélange de fruits secs (cacahuètes, noisettes, noix de pécan …)

Faites fondre le chocolat avec le beurre. Au batteur, à l'aide d'un fouet, à vitesse moyenne, blanchir les œufs avec le sucre, puis incorporer le chocolat fondu refroidi.
Ajouter la farine et les fruits secs puis bien mélanger. Verser dans un moule à 30×20 cm.

Disposer sur toute la surface de la préparation des cuillerées de pâte de cacahuète. Marbrer en passant la pointe d'un couteau sur la surface du brownie.
Cuire environ 30 minutes à 170°C en four ventilé. Laisser refroidir puis détailler des triangles.
Réserver au sec à température ambiante.

3. ***CHOUCHOU CACAHUÈTE***

500 g de cacahuète grillée salée
200 g de sucre
80 g d'eau
20 g de beurre

Torréfier les cacahuètes environ 15 minutes à 160°C en four ventilé.
Dans une casserole, cuire un sirop avec l'eau et le sucre a 121°C. Incorporer les cacahuètes et mélanger à feu doux jusqu'à caramélisation. Puis ajouter le beurre pour stopper la cuisson.
Réserver au sec à température ambiante.

4. ***GLACE À LA CACAHUÈTE***

1036 g de lait entier
20 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
400 g de crème liquide à 35% M. G
100 g de poudre de lait 0%
190 g de glucose atomisé
50 g de sucre semoule (1)
11 g de stabilisateur à glace
120 g de sucre semoule (2)

Dans une casserole, chauffer le lait à 80°C et ajouter la pâte de cacahuète et la crème. Mélanger la poudre de lait, le glucose atomisé et le sucre semoule (1), et les incorporer au mélange lait-cacahuète-crème. Mélanger le stabilisateur à glace et le sucre semoule (2) et les ajouter au mélange précédent à 45°C, puis cuire à 85°C. Chinoiser, mixer puis refroidir rapidement. Laisser maturer 4 heures minimum à 4°C. Turbiner à -6°C.

5. ***TUILE À LA CACAHUÈTE***

200 g de blanc d’œufs
320 g de sucre glace
160 g de farine
200 g de beurre fondu
150 g de cacahuètes hachées

Au batteur, à l’aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger les blancs d’œufs avec le sucre glace puis ajouter la farine puis le beurre fondu.

Sur une plaque recouverte de tapis de cuisson, étaler la pâte finement, puis saupoudrer les cacahuètes hachées. Cuire environ 6 minutes à 180°C en four ventilé.
Réserver au sec à température ambiante.

6. ***CRÉMEUX CARAMEL***

100 g de **sucre**
1000 L de **crème liquide à 35% de M.G.**
200 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, caraméliser le sucre avec une cuillerée à soupe d’eau. Décuire avec la crème, puis porter le tout à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et de caramel, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu’à obtention d’une préparation homogène.

7. ***CONFIT DE CITRON***

5 citrons jaunes
500 g de sucre
500 g d’eau

Blanchir 5 fois les citrons avec un départ eau froide.
Confire ensuite les citrons dans le sirop pendant 6 heures sur un feu minimum.
Mixer et rajouter du sirop petit à petit jusqu’à obtenir la texture souhaitée.

8. ***MONTAGE & FINITION***

Dans une assiette plate, disposer des pointes de diplomates à la cacahuète et des pointes de crémeux caramel, 3 triangles de brownies à la cacahuète et 2 grands morceaux de tuiles à la cacahuète, puis les chouchous ainsi que quelques petits points de confit de citron.
Finir avec une quenelle de glace à la cacahuète sur le côté.