Craquant de Cacahuète
Recette pour !10 desserts



1. ***PAIN SOUFFLÉ À LA CACAHUÈTE***

130 g de farine T55
17 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
83 g de lait entier
9 g de levure fraîche
9 g de sucre semoule
2 g de sel fin

S'assurer que la somme des températures de la farine, de l'air et du lait soit égale à 60°C. Dans une cuve, à l'aide du crochet, à vitesse 1, pétrir la farine, la pâte de cacahuète et le lait mélangé avec la levure pendant 4 minutes. Ajouter le sucre et le sel, puis mélanger pendant 2 minutes en vitesse 2 jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmer le pâton puis laisser reposer pendant 45 minutes à température ambiante. Abaisser la pâte à 1 mm d'épaisseur, en veillant à fleurer régulièrement le plan de travail puis détailler 30 carrés de 5 cm de côté (pour 10 assiettes). Disposer délicatement les carrés de pains sur une plaque munie d'une feuille sulfurisée préalablement farinée. Souffler et cuire les pains au four ventilé à 260°C (ventilation basse) pendant 4 minutes (injection de vapeur avant d'enfourner) puis 2 minutes à 230°C (ventilation moyenne). Défourner les pains avant de les conserver en étuve.

2. ***CARAMEL EN POUDRE***

120 g d’isomalt
60 g de fondant
120 g de sirop de glucose

Dans une casserole, chauffer les sucres jusqu’à atteindre 150°C. Lorsque le sirop commence à perdre ses bulles, verser la préparation sur une feuille de silicone et laisser refroidir complètement. Une fois durcie, mixer l’opaline jusqu’à obtenir une poudre très fine. Conserver cette poudre sous vide afin de la protéger de l’humidité. Saupoudrer une fine couche homogène de poudre de caramel sur chaque pièce de pain soufflé. Faire fondre la poudre en plaçant les pains dans un four préchauffé à 230°C (ventilation basse), afin de permettre au caramel de fondre délicatement. Répéter l’opération deux fois pour obtenir une couche régulière. Conserver ensuite les pains dans une étuve.

3. ***CRÉMEUX À LA CACAHUÈTE***

1 g de **Gélatine en poudre 200 Bloom Sébalcé**
6 g d’eau froide
104 g de lait entier
104 g de crème à 35% de M.G.
5 g de sirop de glucose
37 g de jaunes d’œufs
5 g de sucre semoule
136 g de chocolat au lait
94 g de **Pure Pâte de Cacahuète d’Argentine Sébalcé**
6 g de beurre de cacao

Hydrater la gélatine poudre avec l’eau froide et laisser gonfler environ 15 minutes. Dans une casserole, chauffer le lait entier, la crème et le sirop de glucose jusqu’à frémissement. Mélanger les jaunes d’œufs avec le sucre semoule. Verser une partie du mélange chaud sur les jaunes blanchis, mélanger puis reverser le tout dans la casserole. Hors du feu, ajouter la gélatine hydratée et mélanger jusqu’à dissolution complète. Verser progressivement la crème anglaise chaude sur le chocolat au lait, la pâte de cacahuète et le beurre de cacao. Mixer à l’aide d’un mixeur plongeant afin d’obtenir une émulsion lisse, brillante et homogène. Réserver au réfrigérateur.

4. ***SIPHON CHOCOLAT CITRON VERT***

140 g de lait entier
140 g de crème à 35% de M.G.
1 g de zestes de citron vert
5 g de **Pâte de vanille Bourbon Sébalcé**
70 g de chocolat noir 70%

Dans une casserole, porter à frémissement le lait entier et la crème avec les zestes de citron vert et la pâte de vanille. Retirer du feu et laisser infuser 10 minutes. Filtrer la préparation et verser progressivement le liquide chaud sur le chocolat en mélangeant au centre pour créer une émulsion lisse et brillante. Mixer au mixeur plongeant pour homogénéiser la préparation et laisser refroidir. Peser 350 g de préparation par siphon et injecter 2 cartouches de gaz.

5. ***GLACE À LA CACAHUÈTE***

286 g de lait entier
310 g de crème à 35% de M.G.
137 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
124 g de sucre semoule
2,5 g de stabilisateur
124 g de glucose en poudre
87 g de jaunes d'œufs
3 g de sel fin

Dans une casserole, chauffer le lait entier, la crème et la pâte de cacahuète jusqu'à 40°C en mélangeant pour bien dissoudre la pâte. Ajouter progressivement le mélange sucre-glucose-stabilisateur en fouettant pour assurer une bonne dispersion. Incorporer les jaunes d'œufs et mélanger jusqu'à 83°C. Ajouter le sel, puis mixer au mixeur plongeant afin d'obtenir une texture parfaitement lisse et homogène. Laisser maturer le mix au réfrigérateur entre 6 et 12 heures.

6. ***CRUMBLE CACAO***

76 g de beurre
76 g de sucre cassonade
76 g de poudre d'amande
58 g de farine T55
13 g de poudre de cacao
1 g de fleur de sel

Dans un batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajouter ensuite les poudres tamisées (farine, cacao, poudre d'amande) ainsi que la fleur de sel, en deux fois, tout en mélangeant à vitesse lente afin d'obtenir une pâte homogène sans trop la travailler. Étaler la préparation sur une plaque et laisser raffermir au réfrigérateur jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment ferme avant de la gratter à la râpe à fromage. Placer 8 g de crumble dans des cercles de 2 cm de Ø et cuire au four ventilé pendant 23 minutes à 140°C. Laisser refroidir.

7. ***CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES***

210 g de cacahuètes
115 g de sucre semoule

45 g d’eau
1 g de fleur de sel
30 g de beurre

Dans une casserole, porter l’eau et le sucre à 115°C. Hors du feu, ajouter les cacahuètes et mélanger jusqu’à ce qu’elles soient bien enrobées. Repositionner la casserole sur feu moyen et mélanger jusqu’à caramélisation. Ajouter la fleur de sel et le beurre hors du feu et refroidir sur toile avant de les détachés.

8. ***MONTAGE & FINITION***

À l’aide d’un pochoir, étaler délicatement le crémeux à la cacahuète afin de créer un motif graphique au centre de l’assiette. Déposer trois crumbles cacao de manière harmonieuse sur le motif de crémeux à la cacahuète. Percer les pains soufflés par le dessous sur environ 1,5 cm de Ø, puis les garnir successivement de siphon chocolat citron vert et d’un point de crémeux à la cacahuète et déposer les trois pains garnis sur les crumbles cacao. Parsemer l’assiette de cacahuètes caramélisées et terminer par trois petites quenelles de glace à la cacahuète.