

Sous-bois de Chicorée



Catégorie
Adulte
Amateurs de
+ de 13 ans

de Maité
de Landrethun-Les-Ardres



Ingrédients :

Génoise :

3 oeufs
65gr de farine tamisée
85gr de sucre
2 cuillères à soupe de chicorée liquide
1 pincée de sel

Crème :

400ml de crème liquide 30%
100gr de sucre glace
1 cuillère à café de vanille liquide
3 cuillères à soupe de chicorée liquide
500gr de mascarpone

Sirop :

50gr de sucre
60ml de Kirsch
75ml de jus de cerise

Insert cerise :

300gr de cerises
125gr de sucre gélifiant
1 1/2 feuille de gélatine hydratée
1/2 citron

Insert chicorée :

100gr de chocolat au lait
110gr de lait
110gr de crème liquide 30%
2 cas de chicorée liquide
1 feuille de gélatine hydratée

OTCI

Office
de Tourisme
et du
Commerce
Intercommunal

Porte
d'Opale
Région
Audruicq Oye-Plage

Communauté de Communes
de la Région d'Audruicq

CHICORÉE
DU NORD

Sous-bois de Chicorée

de Maïté



La recette

- Génoise :

Battre les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Ajouter la chicorée et le sel.

Hors batteur, mettre la farine puis mélanger délicatement.

Ajouter le beurre.

Cuisson : 180°C pendant 15min.

- Crème :

Battre la crème et le mascarpone.

Une fois montée, ajouter le sucre glace, la vanille et la chicorée.

Réserver au frais.

- Insert cerise :

Cuire les cerises et le sucre jusqu'à réduction.

Ajouter le citron, mixer le tout puis mettre la gélatine.

Réserver 3H au congélateur.

- Insert chicorée :

Faire porter à ébullition le lait avec la chicorée puis verser sur le chocolat coupé en morceaux.

Une fois homogène, verser la crème.

Mettre la gélatine, une fois fondue, mixer le tout pendant min.

Réserver 3H au congélateur

- Sirop :

Mettre le sucre et le jus dans une casserole puis porter à ébullition.

Laisser réduire puis ajouter le Kirsch.

- Montage :

Couper la génoise en deux, imbiber les parties.

Génoise -> crème -> insert chicorée -> insert cerise -> crème -> génoise.

Recouvrir le gâteau de crème puis décorer avec des copeaux de chocolat noir.

Bonne dégustation !