

LES COCOTTES EN CHOCOLAT, RHUBARBE ET FRAISES



INGRÉDIENTS (POUR 5 PERSONNES)

- 450g de chocolat au lait
- 30g de beurre
- 70g de sucre
- 1 oeuf
- 25g de farine
- 50g de lait
- 10g de fécule de maïs
- 30g de sucre glace
- 1 feuille de gélatine
- 70g de chocolat blanc
- 300g de crème 35%
- 250g de rhubarbe
- 100g eau
- 30g de pâtes d'amande
- 150g de fraises gariguettes
- 1 cs kirsch



Restaurant Le Péroilles

Boulevard de Péroilles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch

PRÉPARATION LA VEILLE...

Laver et peler la rhubarbe (garder les peaux).

- 1 Réaliser un sirop avec les pelures de rhubarbe:
Cuire dans une casserole à couvert pendant 3-4 minutes à feu moyen. Emincer la rhubarbe en petit cube. Filtrer le sirop sur la rhubarbe et conserver une nuit au frais.

Réaliser les cocottes en chocolat :

Faire fondre 300g de chocolat au lait au bain marie. Mesurer la température et stopper lorsque le chocolat atteint 45 degrés.

Ajouter les 150g de chocolat restant, retirer du bain marie et laisser fondre.

En attendant que le chocolat fonde, gonfler 5 ballons de baudruche.

- 2 Sur un papier sulfurisé, abaisser une fine couche de chocolat (25x16cm). Lorsque le chocolat est figé, détailler des cercles d'environ 8cm de diamètre à l'aide d'un verre à eau par exemple. Déposer ensuite un papier sulfurisé par dessus et retourner.

Tremper les ballons dans le chocolat, égoutter légèrement et déposer sur les cercles de chocolat. Mettre les ballons au frigo 5 minutes.

Percer la ballons à l'aide d'une aiguille et les enlever de la cocotte. Mettre de côté.

Réaliser la pâte à cigarette.

- 3 Tamiser le sucre glace. Incorporer le beurre temperé et mélanger. Ajouter la farine et le blanc d'oeuf et mélanger délicatement . A l'aide d'un pochoir (réaliser en carton), chabloner les ailes de la cocotte. Enfourner 4 minutes à 190 degrés.

Réaliser la mousse chocolat blanc.

Dans un premier temps, préparer une crème pâtissière. Tremper la gélatine dans l'eau froide. Mousse le jaune d'oeuf, la fécule et le sucre.

- 4 Faire bouillir 50g de lait puis verser sur le mélange et refaire bouillir, incorporer la gélatine puis le chocolat et mélanger jusqu'à ce que tout soit fondue hors du feu.

Monter la crème mi-battue et incorporer la en deux fois à la crème pâtissière.

Garder la mousse au frais.

... LE LENDEMAIN

Le lendemain, passer le sirop, cuire et réduire. Ajouter la rhubarbe, cuire 30", mélanger et réserver au frais.

- 5 Garnir les cocottes avec la mousse au chocolat blanc à l'aide d'une poche ou d'une cuillère. Réserver un moment au frigo.

Equeuter et couper en 4 les fraises. Mélanger les fraises avec le sucre et le kirsch. Laisser tirer à température ambiante pendant 15 minutes.

Réaliser les décors avec la pâte d'amandes. Garnir la cocotte de rhubarbes et de fraises. Coller les décors à l'aide du reste de chocolat fondu légèrement refroidi.



BON APPÉTIT

Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch