

RAW CAKE AUTOUR DE L'AMOUR....
CHOCOLAT CRU, COCO, CANNEBERGES

Sandrine Baumann-Hautin
Chef Pâtissière Consultante
Ambassadrice du Championnat de France du Dessert

Pour 6 petits desserts

PATE DE CANNEBERGES :

Canneberges déshydratées : 250g
Eau : 250g

La veille, chauffer l'eau à 40°C, puis verser sur les canneberges. Couvrir, et laisser se réhydrater au froid, jusqu'au lendemain. Egoutter les canneberges, puis mixer.

BASE CROUSTI-MOELLEUSE :

Pâte de canneberges : 120g
Flocons de sarrasin sans gluten : 75g
Grué de cacao Carrés Sauvages : 25g
Amandes entières : 50g
Poudre de noix de coco : 20g
Poudre de vanille : 2g
Gingembre frais : pm
Zestes citron vert : 1

Mettre dans un robot coupe le grué de cacao et mixer. Ajouter ensuite les amandes. Mixer. Ajouter la pâte de canneberges, flocons de sarrasin, poudre de noix de coco, zestes de citron vert, poudre de vanille et gingembre frais. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte.

PATE DE CANNEBERGES POIRE :

Pâte de canneberges : 130g
Poire crue : 35g
Jus de citron vert : ½

Eplucher la poire, et couper en morceaux. Mixer avec pâte de canneberges et jus de citron vert.

GANACHE CHOCOLAT CRU 75% :

Chocolat noir cru 75% Carrés Sauvages : 160g
Crème de coco : 400g

Fondre le chocolat haché et la crème de coco à 40°C. Mélanger au fouet pour former une ganache. Réserver au froid pendant 30mn.

MONTAGE ET DRESSAGE :

Chocolat noir cru 75% Carrés Sauvages
Zestes de citron vert
Copeaux de noix de coco
Poche de jus canneberges

Dans un cercle métallique, mettre la base crousti-moelleuse, en tassant avec une petite cuillère. Ajouter dessus la pâte de canneberges poire. Mettre au froid pendant 1 heure. Démouler le Raw cake. Faire le décor dans le fond d'assiette, et coller le raw cake. Pocher la ganache chocolat. Décorer avec quelques copeaux de noix de coco. Ajouter du zeste de citron vert, et du chocolat noir râpé à la microplane.

Ingrédients Santé :

- Canneberges
- Amandes entières
- Gingembre frais
- Grué de cacao cru Carrés Sauvages
- Chocolat noir 75% origine Pérou Cru Carrés Sauvages
- Flocons de sarrasin sans gluten
- Poire
- Crème de coco

Recette Healthy : sans cuisson (- 42°C), sans gluten, sans œufs, sans produits laitiers, utilisation crème végétale