



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la crème glacée au panais

700 g de Lait de cuisson du panais
300 g de Crème
100 g de Sucre
30 g de Glucose atomisé
120 g de Jaune
5 g de Stabilisateur
400 g de Purée de panais

Pour le crémeux chocolat blanc fromage blanc

500 g de Crème fleurette
500 g de Lait entier
200 g de Jaune d'œuf
100 g de Sucre semoule

550 g de Couverture ivoire
500 g de Fromage blanc

Pour le crumble noisette

500 g de Beurre pommade
500 g de Sucre cassonade
250 g de Farine
250 g de Poudre de noisette

Pour la cristalline café

300 g de Glucose
450 g de Fondant
Café grain en quantité suffisante

Crème glacée au panais.

- Cuire le panais dans du lait puis mixer. Faire chauffer le reste du lait du panais et la crème. Une fois chaude, incorporer le mélange sucre glucose atomisé et stabilisateur en pluie fine tout en remuant. Atteindre l'ébullition et cuire à l'anglaise à 82°C avec les jaunes. Puis ajouter la purée de panais mixer et stocker en paco.

Crémeux chocolat blanc fromage blanc.

- Faire bouillir le lait et la crème, puis cuire à l'anglaise avec les jaunes et le sucre. Réaliser une émulsion avec la couverture ivoire. Stocker au froid positif pendant au moins 5h. Puis mélanger avec le fromage blanc.

Crumble noisette.

- Mélanger le beurre et le sucre au batteur avec la feuille puis incorporer la farine et la poudre de noisette préalablement torréfiée. Passer au crible puis cuire au four ventilé à 180°C.

Cristalline café.

- Cuire le fondant et le glucose à 155°C puis incorporer les grains de café, laisser refroidir sur silpat puis mixer. Saupoudrer à la passette une couche fine et homogène. Enfourner à 180°C jusqu'à ce que le sucre soit fondu.