

# Abricots en textures, chocolat blanc, sarrasin caramélisé



4 Personnes



100 minutes

## INGREDIENTS

### Abricots en textures :

- 6 abricots mûrs mais fermes
- 1 c. à soupe de miel de lavande
- 10 g de beurre
- Quelques gouttes de jus de citron

### Ganache montée chocolat blanc :

- 100 g de chocolat blanc de couverture
- 40 g de crème liquide (chauffée)
- 100 g de crème liquide froide (à monter)
- 1 pincée de fleur de sel

### Tuile chocolat blanc (optionnelle) :

- 25 g de beurre
- 25 g de sucre glace
- 25 g de farine
- 25 g de blanc d'œuf
- 10 g de chocolat blanc fondu

### Sarrasin caramélisé :

- 50 g de grains de sarrasin (kasha)
- 40 g de sucre
- 10 g d'eau

### Dressage :

- Zeste de citron vert (facultatif)
- Fleurs comestibles / micro-pousses
- Quelques gouttes de purée d'abricot lissée (facultatif)

## PRÉPARATIONS

### 1. Ganache montée chocolat blanc (à faire la veille)

- Faire chauffer 40 g de crème, verser sur le chocolat blanc. Émulsionner.
- Ajouter la crème froide, une pincée de fleur de sel, mixer et réserver une nuit au frais.
- Monter au fouet comme une chantilly souple avant dressage.

### 2. Abricots

- Couper 4 abricots en deux. Poêler côté chair dans le beurre moussant avec miel et jus de citron. Caraméliser légèrement.
- Tailler 1 abricot cru en brunoise ou quartiers fins pour le cru.
- Mixer 1 abricot avec un trait de citron pour faire une purée lisse (facultatif pour le décor).

### 3. Sarrasin caramélisé

- Torrifier le sarrasin à sec dans une poêle.
- Réaliser un sirop avec eau + sucre, verser sur le sarrasin et cuire jusqu'à caramélisation.
- Étaler sur papier cuisson et laisser refroidir. Concasser légèrement.

### 4. Tuile chocolat blanc (facultatif)

- Mélanger tous les ingrédients, étaler finement sur silpat.
- Cuire à 160°C jusqu'à coloration dorée. Refroidir et casser en éclats.

### Conseil du chef :

- Un peu de yaourt grec ou de fromage blanc battu peut être ajouté en base pour contrebalancer la douceur.
- Variez les abricots (jaunes / rouges / Bergeron) pour plus de nuance visuelle.
- Pour plus de relief : quelques grains de sel fumé ou un trait d'huile d'olive douce sur l'abricot.