



OQOLIME

Une recette by Nicolas Guercio

Ingrédients et étapes :

Pour le croustillant cacao :

- 100gr de beurre
- 100gr de sucre
- 60gr de farine
- 25gr de cacao poudre
- 90gr de poudre de noisette
- 4gr de sel
- 30gr de grué de cacao

1. Réaliser un crémage beurre sucre puis incorporer le reste des ingrédients.
2. Former des petits rochers sur une plaque et cuire 10 min à 170°C

Pour le ganache citron vert :

- 140 g crème
- 300 g Jus de citron vert
- 380 g Chocolat noir Manjari
64%
- 35 g de sucre inverti

1. Chauffer la crème et le jus de citron vert puis verser sur le chocolat et le sucre inverti.
2. Mixer et réserver au froid 24 heures minimum.

Pour le praliné :

- 500gr de noisettes
- 500gr d'amandes
- 400gr de sucre
- 3 gousses de vanille séchées

1. Réaliser un caramel à sec et incorporer les fruits secs torréfiés.
2. Laisser refroidir puis casser et broyer finement pour obtenir une pâte.

Tuile de chocolat :

1. Utiliser du chocolat OQO tempéré.
2. Etaler entre 2 feuilles guitare le plus fin possible en vous aidant d'un rouleau puis décoller aussitôt la feuille guitare du dessus avant cristallisation pour créer un effet de ventouse.
3. Laisser prendre en coup en morceaux irréguliers.

Pour le décor :

- Segment de citron vert
- Pousse de coriandre
- Feuille d'or

Bonne dégustation !

