Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 7 septembre 2024

# La recette de chocolat de plantation Mangaro du chef Nicolas Bottero

**Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de chocolat de plantation Mangaro, avec poire Williams de pays, caramel et Cardamome noire.**

Caramel décuit :
– 270 g de sucre
– 450 g de végétop

Crémeux caramel :
– 250 g lait de riz
– 250 g végétop
– 80 g jaune d'œuf
– 80 g sucre
– 250 g caramel décuit

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 7 septembre 2024

– 50g chocolat lait
– 40 g masse gelatine

Crémeux chocolat noir Mangaro :
– 125 g lait de riz
– 125 g végétop
– 40 g jaune d'œuf
– 40 g sucre
– 180 g couverture noire Mangaro

Sablé cacao végétal :
– 150 g margarine
– 150 g poudre d'amande
– 150 g sucre roux
– 130 g farine de sarrazin
– 20 g poudre de cacao

Crémeux poire / Cardamome :
– 250 g purée de poire
– 50g sucre
– 100 g jaune d'œuf
– 45 g masse gélatine
– Cardamome noire râpée
– 8 poires williams
– Jus de citron

Sorbet poire / cardamome :
– 500g de purée de poire
– 220 g d'eau
– 110 g de sucre
– 60g de glucose atomisé
– 5 g de Stabilisateur (stab 2000)
– 2 noix de Cardamome noire

Progression :
Réaliser le caramel décuit à la crème végétale. Mettre 250 g de côté pour le crémeux et garder le reste en pipette pour le dressage.

Confectionner le crémeux caramel : Réaliser une crème anglaise avec jaune, sucre, lait de riz et végétop. Verser sur le mélange caramel décuit et chocolat. Ajouter la masse gélatine à chaud et réserver au froid.

Réaliser le crémeux chocolat : faire une crème anglaise avec les ingrédients cités et verser sur la couverture chocolat. Refroidir.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 7 septembre 2024

Mélanger tous les ingrédients pour le sablé cacao. Ajouter une goutte d'eau à la fin. Abaisser finement sur silpat. Refroidir et emporte-piècer en rond. Cuire au four à 180°c pendant 7 minutes.

Réaliser des billes de poires et les conserver dans un sirop à la Cardamome avec un trait de jus de citron. Tailler des tranches fines de poires crues. Mixer le reste des poires pour réaliser le crémeux et le sorbet.

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé, le stabilisateur et la cardamome. Verser sur la purée de poire, mixer et bloquer en bols à Paco. Pacosser.

Réaliser le crémeux poire / Cardamome en cuisant la purée de poire avec le mélange jaune + sucre en donnant une bonne ébullition. Ajouter la masse gélatine et la râpée de cardamome noire hors du feu. Mouler en demi-sphères.

Dressage :
Disposer le crémeux caramel à l'aide d'un pochoir dans le fond de l'assiette. Dresser 3 dômes de chocolat avec une douille à Mont Blanc. Disposer harmonieusement les autres éléments autour et finir par le sorbet poire / Cardamome.

DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !