



BEAN BROWNIE CHOCOLAT AUX HARICOTS ROUGES, CRAMBERRIES ET NOIX, CRÈME ANGLAISE, CHANTILLY AU MASCARPONE ET LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ

Ingrédients : pour 10 personnes

Bean Brownie

- 350 gr de haricots rouges cuits et égouttés
- 80 gr de farine de blé
- 80 gr de miel
- 80 gr de sucre roux
- 150 gr œufs entiers
- 50 gr d'huile combinée
- 40 gr de noix
- 40 gr de raisins secs
- 100 gr de chocolat noir en pistoles

Crème anglaise sous vide

- 250 gr de jaunes d'œuf
- 1 litre de lait entier
- 50 gr de lait en poudre

Crème Mascarpone

- 300 cl de crème liquide 35%
- 100 gr de mascarpone



- 100 gr de sucre en poudre
- Sucre vanillé

- 100 cl de lait concentré sucré

Préparation

Pour préparer la crème anglaise, mélanger tous les ingrédients à froid, mixer le tout au robot plongeur et mettre le mélange dans une poche de sous-vide. Mettre en cuisson avec thermoplongeur à 82°C pendant 30 à 45 minutes.

En fin de cuisson, vider les poches et mixer au plongeur et mettre à refroidir.

Mixer finement les haricots rouges et le chocolat.

Mélanger à part tous les autres ingrédients, puis les ajouter à l'appareil haricots rouges / chocolat.

Couler l'appareil final sur une plaque de cuisson au préalablement chemisée et mettre à four chaud de 45 minutes à 160°C.

Pour la chantilly de mascarpone, mélanger la crème liquide 35%, le mascarpone et le lait concentré sucré. Mettre ce mélange au froid et monter au fouet. Maintenir au froid le temps du montage.

Dressage

Disposer une part de Bean Brownie dans une assiette avec une quenelle de crème mascarpone et couler une louchette de crème anglaise sur le côté.



Chef Grégoire MAILLE / Réseau Restau'co
1 rue Tabourot des Accords – La Cuvierie
21000 Dijon