

Délice de brocciu au caramel de clémentine

par Roland Dominici
centre de formation "E Casette", Porto Vecchio

Ingrédients (8 portions): 1 citron, 5 cl d'eau de vie
Pour la mousse : 4 œufs, 200 g de sucre,
25 g de glucose, 25 cl de crème
2 feuilles de gélatine, 400 g de Brocciu
Pour le caramel : 300 g de sucre, 10 cl de jus de clémentines
Pour la finition : zeste de clémentine, grenadine

Mousse au brocciu: *L'appareil à bombe au sucre cuit* : 4 jaunes d'œufs montés avec le sucre (75 g + 10 g) cuit au petit boulé (116°C).

La meringue italienne collée : 4 blancs d'œufs montés avec le sucre (125 g + 15 g) cuit au boulé (118°C) en incorporant 2 feuilles de gélatine fondue dans l'eau de vie.

La crème fouettée : râper le zeste de citron, écraser le brocciu égoutté, incorporer le zeste de citron, l'appareil à bombe puis délicatement la meringue italienne collée et la crème fouettée. Monter les Délices dans des moules individuels et faire prendre au frais.

Le caramel de clémentines : confectionner un caramel et le décuire avec le jus de clémentines.

Les zestes de clémentines confits : faire confire des zestes de clémentine taillés en julienne avec du sirop de grenadine.

Dressage: napper les assiettes de caramel de clémentines et disposer les Délices au Brocciu démoulés. Disposer sur le dessus des zestes de clémentines confits.

