



Quetsches/gingembre/crumble

Anton Schmaus



Rezept für 4

Ingrédients pour la ganache de quetsches

250 g chocolat blanc
4 feuilles gélatine
125 g crème
150 g compote de quetsches
1 pincée de sel

Ingrédients pour le biscuit tiède

120 g sucre
180 g jaune d'oeuf
225 g blanc d'oeuf
90 g sucre
60 g farine
120 g poudre d'amande
165 g beurre
90 g compote de quetsches

Ingrédients pour la glace au crumble

100 g farine
25 g poudre d'amande
50 g sucre
50 g beurre
cannelle, sel, zeste de citron râpé
750 g lait
250 g crème
150 g sucre
160 g jaune d'oeuf
1 gousse de vanille

Préparation de la ganache de quetsches

Ramollir la gélatine dans de l'eau, puis la presser fortement et la placer sur le chocolat. Mélanger la crème et la compote de quetsches avec la pincée de sel, porter à ébullition, puis verser sur la gélatine ramollie et le chocolat. Mixer le tout énergiquement, placer dans un moule et laisser refroidir. Puis découper en dés d'1 cm de côté.



Préparation du biscuit tiède

Battre le sucre et le jaune d'œuf dans un bain-marie chaud, puis continuer à les battre en les refroidissant sur de la glace. Battre les blancs en neige avec le sucre. Faire fondre le beurre et le mélanger avec la compote de quetsches. Mélanger la farine et la poudre d'amande. Mélanger le jaune d'œuf blanchi avec le mélange beurre-quetsches, incorporer les blancs en neige puis, très délicatement, incorporer le mélange farine-poudre d'amande. Avec un portionneur à glace, verser la préparation dans un moule à soufflé beurré en le remplissant à moitié, placer un dé de ganache de quetsches, puis recouvrir du reste de la préparation. Placer le moule dans le four préchauffé à 185 °C en position chaleur tournante, faire cuire 10 minutes, puis retourner le gâteau et cuire encore 2 minutes. Sortir du four, laisser refroidir et démouler.

Préparation de la glace au crumble

Pétrir la farine, la poudre d'amande, le beurre froid et le sucre, avec un peu de cannelle, de sel et le zeste râpé d'un citron dans un robot de cuisine, pour obtenir une préparation friable, puis faire cuire cette préparation émiettée à 160 °C à chaleur tournante pendant 10-12 min. Les miettes ne doivent pas brunir. Mélanger le lait et la crème avec le jaune d'œuf, le sucre et l'intérieur de la gousse de vanille, et faire épaissir. Mélanger le crumble refroidi avec la crème au mixeur, puis mettre au congélateur ou dans une machine à glace.

Préparation de la mousse de gingembre

Mixer finement tous les ingrédients, puis les passer au chinois.

Préparation de la compote de quetsches

Dénoyauter les quetsches et les couper en deux, puis les faire mariner pendant une heure dans le sucre, avant de les compoter à feu moyen.

Anrichten

Placer la compote de quetsches au milieu de l'assiette. Placer le biscuit tiède dessus. Faire mousser la préparation au jus de gingembre, le verser autour de la compote et du biscuit, et placer la glace en dernier sur le dessus.

Ingrédients pour la mousse de gingembre

65 g gingembre pelé
75 ml jus de gingembre à sushi
25 ml sirop de sucre
le jus d'un citron vert
125 ml eau

Ingrédients pour la compote de quetsches

200 g quetsches dénoyautées
50 g sucre