



La Germandrée

Restaurant

Le Jivara aux fruits du mendiant

Pour 6 personnes

- 15 gr de thé de Ceylan
- 1 gr de cannelle
- 1/10 de zeste d'orange
- 225 gr d'eau
- 110 gr d'abricots moelleux
- 110 gr de figues
- 75 gr de pruneaux

Compotée de fruits secs

Mettez à infuser le thé, la cannelle, l'orange, dans l'eau bouillie. Ajouter les fruits secs le sucre semoule, laisser cuire 5 minutes sur le feu doux, afin de compoter légèrement. Laisser refroidir.

Pour les spéculos

- 200 gr de farine
- 5 gr de cannelle
- 1 pincée de fleur de sel
- 5 gr de levure chimique
- 100 gr de beurre
- 100 gr de Vergeoise blond
- 30 gr de semoule
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de lait

Mélanger la farine avec la cannelle, le sel, et la levure.

Réunissez le beurre, la vergeoises et le sucre semoule sur le plan de travail. Frotter ses ingrédients entre vos paumes de mains afin d'obtenir une texture sableuse. Ajouter le jaune d'œuf et le lait puis mélanger.

Incorporer le mélange farine et remuez le tout pour avoir une pâte homogène.

Préchauffer le four à 180 °

Étaler cette pâte à 3 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé et refroidir au réfrigérateur.

Puis cuire entre +/- 15 20 minutes

Déposer un cercle sur les spéculos et étaler la compote de fruit sur 0,5 cm d'épaisseur

740 rte de Besançon 39000 Lons Le Saunier

Tel. : 03 84 47 24 70

www.lagermandree.fr



La Germandrée

Restaurant

Mousseux au chocolat

300 gr de chocolat jivara au lait
60 gr de lait
60 gr de crème liquide
10 gr de sucre
2 jaunes d'œufs
250 gr de crème liquide à 35 % monter en crème fouettée

Faire fondre le chocolat au bain marie
Réaliser une crème anglaise avec les jaunes , le sucre, et la crème liquide
Verser la crème Anglaise sur le chocolat et laisser refroidir à 40 °, 45°.
A ce moment y incorporer la crème fouettée. Quand le mélange est homogène, l'étaler sur la compote de fruits secs puis surgeler afin de faciliter le glaçage .(vous pourrez donc préparer ce gâteau à l'avance et le glacer le jour j.

Pour le glaçage

150 gr de chocolat Jivara
400 gr de gianduja noir
350 gr de crème liquide
80 gr de sirop de canne
60 gr de miel
50 gr d'huile de noisette

Hacher le chocolat et le gianduja, chauffer la crème avec le sirop de canne et le miel. Verser en plusieurs fois sur le chocolat, tout en remuant, y adjoindre l'huile de noisette.
Napper votre gâteau d'une partie de glaçage.
Le surplus de glaçage peut être stoker au congélateur pour une autre utilisation.