



**BLINIS AU GRUÉ DE CACAO, CHANTILLY
AU POIVRE VERT & FRAMBOISES FRAÎCHES**



Petits pancakes aux éclats de fèves de cacao cuits sur une plancha et accompagnés d'une chantilly onctueuse à la framboise et au poivre vert.

BiObernai'Cook
www.biobernai.com

Recette réalisée avec le concours des producteurs bio, exposants de BiObernai'15
FERME DURR - 03 88 74 87 80 - www.ferme-durr.fr / **FERME DE TRUTTENHAUSEN** - 03 88 08 27 17 - www.truttenhausen.fr / **LES AVIATS-FERME HUMBERT** - 03 88 57 06 00 - www.biofermehumbert.com / **LES JARDINS DE GAÏA** - 03 88 85 96 53 - www.jardinsdegaia.com / **MOULIN HERZOG** - 03 89 71 83 21 - www.moulin-herzog.com / **NATURE ET CACAO** - 01 39 84 19 05 - www.nature-cacao.com / **MOULIN DES MOINES** - 03 90 29 11 80 - www.moulin-des-moines.com / **LA MAISON VITALE** DORLISHEIM - 03 90 41 41 00

BLINIS AU GRUÉ DE CACAO, CHANTILLY AU POIVRE VERT & FRAMBOISES FRAICHES

Ingrédients pour 12 bouchées

Pour les blinis

Farine	125 g
Lait ½ écrémé	25 cl
Beurre doux	50 g
Sucre en poudre	25 g
Grué de cacao	qq pincées
Blanc d'œuf	3 pièces
Jaune d'œuf	1 pièce
Œufs entier	1 pièce

Pour la chantilly

Framboises	125 g
Poivre vert saumure	qq pincées
Sirop de sucre de canne	10 cl
Crème épaisse	100 g
Citron vert	1 pièce
Menthe	¼ de botte

Descriptif

Pour les blinis : Dans un bol, former un puit avec la farine, puis ajouter au centre le jaune d'œuf et l'œuf entier. Ajouter ensuite une pincée de sel et fouetter en incorporant le lait petit à petit, puis mettre le grué de cacao. Faire fondre le beurre dans une casserole et l'ajouter à la pâte. Dans un autre bol, fouetter les blancs d'œuf en neige et incorporer le sucre semoule à la fin. Fouetter énergiquement pour serrer les blancs, puis incorporer 1/3 des blancs en neige à la pâte avec un fouet. Incorporer ensuite le restant avec une Maryse (spatule souple). Faire chauffer une poêle antiadhésive, puis déposer des cuillères de pâte. Laisser dorer 1 minute sur la première face puis retourner et laisser 1 minute sur l'autre face.

Pour la chantilly : Chauffer légèrement le sirop de sucre de canne et le verser sur la crème épaisse puis ajouter le poivre vert selon votre goût. Laisser infuser 5 minutes puis passer à la passoire fine. Placer votre appareil dans un siphon et injecter le gaz dans le siphon.

Pour le dressage : Sur les blinis légèrement refroidis, déposer l'émulsion au poivre puis disposer une framboise fraîche et finir par des zestes de citron vert. Déguster aussitôt.

Le plus du Chef

Laissez refroidir vos blinis pour éviter que la chantilly ne fonde dessus lorsque vous déposez votre émulsion au poivre.