

# CHOCOLAT / SARRASIN DE NADIA SAMMUT / SHISO

« Le sans-gluten peut être gourmand ! »

## Les ingrédients (Pour 4 personnes)

### Sorbet Cacao :

650 g d'eau  
100 g de sucre  
60 g de cacao  
4g de stab200  
8 g de zeste de citron

### Préparation :

Chauffer le sucre, l'eau et les zestes de citron. Ajouter le cacao et le stabilisateur tamisés, chauffer à 40° C. Débarrasser dans un pot de pacojet, une nuit au congélateur. Pacosser.

### Sorbet Shiso :

600 g d'eau  
60 g de sucre  
40 g de glucose  
25 g de jus de citron  
4g de zeste de citron  
4 g de stab 200  
80 g de shiso

### Préparation :

Blanchir le shiso à l'eau bouillante + bicarbonate 10 secondes puis glacer. Chauffer l'eau, le sucre, le glucose atomisé, le jus de citron et le stabilisateur à 40°. Mixer le mélange tiède avec le shiso, passer au chinois étamine et débarrasser en pot de pacojet une nuit au congélateur. Pacosser.

### Tuile zéphir sarrasin :

220 g de lait  
75 g de sucre  
22 g de farine  
10 g de cacao

### Préparation :

Chauffer 180 g de lait avec le sucre. Ajouter le reste du lait, la farine et le cacao. Cuire comme une pâtisserie. Débarrasser et stocker au frais pendant 12h. Étaler l'appareil à tuile sur un Silpat avec une cuillère à soupe en rond de 8 cm de diamètre. Cuire 15 min à 160°C. Décoller les tuiles chaudes et former directement.

### Crème aigre :

200 g de crème fleurette de Bresse  
20 g de jus de citron

### Préparation :

Mélanger la crème avec le jus de citron et stocker au frais dans une poche à pâtisserie.

### Biscuit chocolat sarrasin :

180 g d'œufs entiers  
180 g de sucre  
180 g de beurre  
30 g de farine de sarrasin  
2 g de fleur de sel  
100 g de chocolat noir

### Préparation :

Fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Battre les œufs avec le sucre, la farine de sarrasin et la fleur de sel. Ajouter le mélange chocolat-beurre fondu. Cuire dans un cadre ou moule beurré recouvert d'un papier cuisson à 160° pendant 12 min

### Sauce chocolat :

100 g de lait  
100 g de crème  
15 g de sucre  
150 g de chocolat noir

### Préparation :

Chauffer le lait, la crème et le sucre. Ajouter le chocolat, maintenir chaud au bain marie.

### Tubes croustillants :

Feuilles de brick  
Beurre  
Cassonade

### Préparation :

Découper des bandes de feuilles de brick, les beurrer, saupoudrer avec un peu de cassonade et les enrouler sur des tubes inox recouverts de papier cuisson. Cuire à 140°C pendant 15 min

### Montage :

Découper des bandes de biscuit chocolat, déposer un point de crème aigre et la fleur de tuile zéphir. Remplir les tubes avec le sorbet shiso. Disposer une quenelle de sorbet cacao dans la tuile zéphyr. Arroser de sauce chocolat tiède.



Recette réalisée par  
**ROMAIN HUBERT**

Chef 1 étoile au guide Michelin  
Restaurant L'Emulsion  
à Saint-Alban-de-Roche (38)

