

Le Marc de l'Adoration

Servi sur le Dôme de Chocolat Noir, Éclats de Nougatine

Dessert servi chez M. Bernard Bichot le 21 Septembre 2011



INGRÉDIENTS

100 g + 180 g de chocolat dessert
180 ml de crème liquide entière
2 poignées de framboises (fraîches ou surgelées)
Environ 150 g de nougatine

6 personnes

Préparation: 20 min

Repos: 2h00 minimum

1 Au bain-marie, faire fondre 100g de chocolat. A l'aide d'un pinceau, étaler en couche épaisse le chocolat sur les parois des empreintes d'un moule demi-sphère en silicone. Réserver au froid.

2 Mettre au congélateur, la crème liquide entière dans un saladier et les branches du batteur. Puis faire fondre les 180g de chocolat restant au bain-marie. Monter la crème liquide en chantilly bien ferme et incorporer le chocolat en soulevant délicatement la préparation. Puis incorporer les framboises et la moitié de la nougatine hachée très finement.

3 Garnir les moules de mousse. Réserver au frais minimum 2h.

4 Au moment de servir déposer quelques éclats de nougatine sur une assiette et le dôme au milieu.

MARC DE L'ADORATION Albert Bichot



Robe jaune or d'une très belle brillance. Jambage soutenu sur la paroi du verre.

Au nez : notes de marc écrasé, de foin humide. Le fruité est encore présent avec des sensations de pellicules de raisins : on croque dans le fruit.

En bouche : l'attaque est généreuse et chaude mais non dénuée de finesse et de saveur fruitée. Bel équilibre d'ensemble. La texture en bouche est très fraîche malgré l'élevage en foudre de chêne.

A servir en digestif à température ambiante.