



Mousse Ivoire au thé Matcha Azukis confits



Les azukis confits :

Faire tremper un nuit 100g de haricots azukis

Les cuire dans 3 fois leur volume d'eau environ 1h30. Les égoutter. Porter à ébullition 25cl d'eau minérale avec 100g de sucre, 1/2 gousse de vanille fendue, 1 étoile de badiane, 20g de gingembre et le zeste d'un citron vert finement râpés. Ajouter les azukis et confire à feu doux jusqu'à absorption du liquide soit environ 1h30.

La Mousse Matcha : ramollir à l'eau froide 1/2 feuille de gélatine. Fondre au bain marie 100g de couverture Ivoire Valrhona. Faire bouillir 50g de lait, y dissoudre 1cc rase de thé matcha, ajouter la gélatine essorée et réaliser une émulsion à la maryse avec le chocolat blanc. Monter 100g de crème fleurette en chantilly mousseuse et l'incorporer à la ganache au matcha. Laisser prendre au frigo quelques heures.

Finition : Retirer la badiane et la gousse de vanille, conserver 1/3 des haricots confits entiers et mixer finement les autres, les passer au tamis fin et leur incorporer 1cs d'armagnac - facultatif- puis 100g de chantilly mousseuse. Remplir 2 poches avec les différents appareils et dresser selon l'inspiration.