



Un grand chef nous livre sa recette

1-1-2012

Nancy

Pour les fêtes de fin d'année, **le chef aux commandes du restaurant Espai Sucre** de Barcelone nous a concocté une superbe recette, des plus délicieuses.

Envie de délecter vos hôtes, votre famille ?

Voici les moindres détails qui vous permettront de réaliser LE dessert star de décembre, proposé par Jordi Butrón : *Truffa mantequilla avellana au cacao*.

### ***Tarte truffée au beurre, noisettes et cacao***

#### **Sablés aux noisettes**

125 gr de farine, 125 gr de noisettes en poudre, 2 gr de levure, 100 gr de sucre glace, 20 gr de jaunes d'oeufs, 10 gr de lait, 130 gr de beurre.

Mélanger le tout et réserver au réfrigérateur.

Etaler la pâte (épaisseur 2mm) et couper des petits rectangles de 3x8 cm.

Les mettre au four (170°) pendant 7 mn.

#### **Glace au beurre**

275 g de beurre noisette, 725 g d'eau, 25 gr de sucre, 50 gr de glucose, 100 gr de stabilisant (agar-agar, DBF), 50 gr de jaunes d'oeufs, 20 gr d'alcool 80°, 3 gr de sel.

Chauffer le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur noisette. Le passer au chinois pour retirer les impuretés.

Chauffer l'eau, le sucre, le glucose à 50 ° et y ajouter le stabilisant.

Mélanger les ingrédients restants, en ajoutant en dernier l'alcool.

Laisser macérer au réfrigérateur 8 heures minimum.

#### **Brioche « fumée »**

500 gr de farine, 10 gr de sel, 50 gr de sucre, 45 gr de levure, 4 oeufs, 250 g de beurre, 60 g d'eau, 20 gr d'humo líquido

Travailler tous les ingrédients en réservant un peu de beurre.

Une fois la pâte bien fine, la laisser gonfler, enveloppée de film alimentaire.

La diviser ensuite et faire des portions de 25 gr. Les laisser reposer dans du film alimentaire.

Finalement, former de petits rectangles et les placer dans un moule anti-adhérent (moules de petits plum cakes).

Les cuire au four 6 mn à 210 °.

### **Streusel au cacao**

115 gr de beurre, 100 gr de sucre, 175 gr de farine, 50 gr de cacao en poudre, 1 gr de sel fumé.

Travailler tous les ingrédients et les réserver au congélateur. Une fois congelés, utiliser une râpe pour réduire la pâte en petits morceaux.

Les cuire à 160° jusqu'à obtenir de petites miettes croustillantes.

### **Agar Agar truffé (melanosporum)**

150 gr de jus de truffe melanosporum (Laumont)

45 gr miel de truffe noire

50 gr d'eau minérale

2 gr de sel

1.5 gr d'Agar Agar

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.

Remplir les moules sur une plaque 23x31cm. Laisser figer.

Couper de petits rectangles 3x8 cm.

### **Miettes de noisettes caramélisées**

400 g de noisettes pilées

100 gr de sucre glace

15 gr de beurre

Caraméliser le sucre glace et les noisettes à feu vif.

Y ajouter le beurre, bien remuer et laisser refroidir sur du papier anti-adhérent.

### **Dressage**

Placer sur un plat un peu de pâte de noisettes toastées.

Y déposer une portion de sablé aux noisettes, puis d'agar agar truffé, délicatement saupoudré de cacao et de noisettes caramélisées.

Garnir de deux bandes de glace au beurre de noisette à l'aide d'une douille.

Déposer 4 petites tranches de brioche fumée légèrement humectée d'huile de truffe noire.

Pour terminer, décorer avec le streusel de cacao.



Remerciements à Jordi Butrón, Xano Saguer et Elisabeth d'Espai Sucre pour leur collaboration

Info, conseils pratiques : [Espai Sucre](#), [Humo ahumado](#), [sal ahumada](#), [tableau de conversion](#)

Photographies © Espai Sucre