



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



## **Le chef**

Vilhjalmur Sigurdarson

---

## **Recette**

Concombre, menthe, fromage blanc, cacao



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

## Personnes

- pour 4 personnes

## Ingrédients

### Menthe de base :

- 1 l de thé à la menthe
- 300 g de menthe fraîche.
- 500 g de pourpier d'été
- Sirop de sucre

### Meringue à la menthe;

- 120 g de menthe de base
- 24 g de poudre d'albumine
- 65 g de sucre
- 40 g de blancs d'œufs

### Fromage blanc et menthe:

- 650 g de fromage blanc
- 170 g de menthe de base
- 50 g de jus de citron vert
- Une pointe de couteau de sel

### Terre de Cacao:

- 200 g de sucre
- 200 g de graines de potiron sèches
- 120 g de farine
- 100 g de poudre de cacao
- 135 g de beurre

### Sorbet de concombre:

- Base du sorbet :
- 300 g de palatinose
- 600 g d'eau
- 100 g de glucose
- 80 g de jus de citron vert
- 5 g de Xantane



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Jus de concombre:

- Centrifuger 5 grands concombre et passer au chinois.

Sorbet:

- 50 cl de jus de concombre
- 100 g de base de menthe
- 450 g de base de sorbet
- 6,5 cl de jus de citron vert frais

## Préparation

Menthe de base:

Réaliser 1 litre de thé à la menthe. Mélanger le thé à la menthe froid sur les feuilles de menthe fraîches et le pourpier d'été, mélanger et mixer avec 40% de sirop de sucre. Réserver.

Meringue à la menthe:

Saturer la menthe de base avec la poudre d'albumine et laisser reposer pendant 15 minutes. Mélanger avec les blancs d'œuf, ajouter le sucre et battre doucement jusqu'à ce que des bulles se créent. Sécher à 63°C.

Fromage blanc et menthe :

Mélanger et réserver.

Terre de Cacao :

(Nous remplaçons toujours les amandes par des graines de potiron, vous devez essayer !) mélanger tous les autres ingrédients de la terre de cacao et répartir-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson. Cuire 20 minutes à 160°C en remuant toutes les cinq minutes. Laisser refroidir et transférer dans une boîte qui ferme hermétiquement.

Sorbet de concombre:

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition. Passer au chinois, laisser refroidir et réserver.

Jus de concombre:

Centrifuger 5 grands concombre et passer au chinois.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Sorbet:

Mélanger au mixer manuel et laisser prendre dans des gobelets pacojet.

Déposer du fromage blanc à l'aide d'une cuillère sur l'assiette. Déposer une quenelle de sorbet de concombre. Saupoudrer de terre de cacao. Terminer avec une meringue à la menthe et quelques feuilles de jeune menthe.