

RECETTES

SAINT-VALENTIN : KOSMIK DE MON AMOUR AVEC MICHALAK

18 février 2018



INSTAGRAM



RETROUVEZ-MOI ICI



Hello tout le monde ! Aujourd'hui l'm back avec un nouvel article recette que j'avais tellement hâte d'écrire ! Il y a quelques jours, comme vous l'avez vu sur [Instagram](#), j'ai été invitée par la célèbre marque [Terraillon](#) pour participer à une Masterclass sur le thème de la Saint-Valentin à l'Ecole [Michalak](#) situé au 60 Faubourg Poissonnière, dans le 10ème arrondissement à Paris !

Dix blogueurs food et lifestyle étaient présents. Ce fut l'occasion de rencontrer de nouvelles personnes et mettre un visage sur le nom d'un pseudo Instagram. Lors de cette Masterclass nous avons réalisé une petite gourmandise appelée « Kosmik de Mon Amour ». Je dois bien avouer que tout le mérite revient à [Corentin](#), chef pâtissier chez Michalak, qui nous a tout de même bien aidé pour la réalisation de cette pâtisserie ! J'ai eu l'accord pour vous retranscrire la recette, je suis absolument ravie ! Prenez des notes, c'est un petit peu long :

Pour 12 pots :

Etape 1 / Base Framboise Litchi :

- Purée de framboise - 500g
- Purée de fraise - 100g
- Sucre semoule 20g
- Pectine NH - 8g
- Jus de citron vert - 20g
- Litchis coupés en dés - 80g
- Framboise fraîche - 80g

Porter à ébullition la purée de framboise, la purée de fraise, le sucre et la pectine NH. Ajouter le jus de citron, les litchis, les framboises et mixer le tout très légèrement. Faire refroidir le tout.

Etape 2 / Crème Légère Vanille :

- Lait - 320g
- Gousse de vanille - 1 pièce
- Jaune d'oeuf - 80g
- Sucre semoule 50g
- Maïzena - 25g
- Beurre 25g
- Sel - 1g
- Crème liquide 35% MG UHT - 250g

Porter à ébullition le lait infusé à la vanille avec les jaunes d'oeufs, le sucre et la Maïzena. Mettre hors du feu et ajouter le beurre et le sel. Réserver au frais. Ajouter la crème liquide montée dans la crème pâtissière.

#### Etape 3 / Chantilly Rose Hibiscus

- Crème liquide 35% MG UHT - 600g
- Mascarpone - 80g
- Hibiscus - 10g
- Essence de rose - Quelques gouttes
- Colorant rouge hydrosoluble - Quelques gouttes

Faire infuser l'hibiscus dans la crème liquide toute la nuit. Mixer la crème infusé à l'hibiscus avec le reste. Faire monter au batteur.

#### Etape / 4 Meringue

- Blancs d'oeufs - 130g
- Sucre semoule - 110g
- Sucre glace 110g
- Zeste de citron vert - 1 pièce

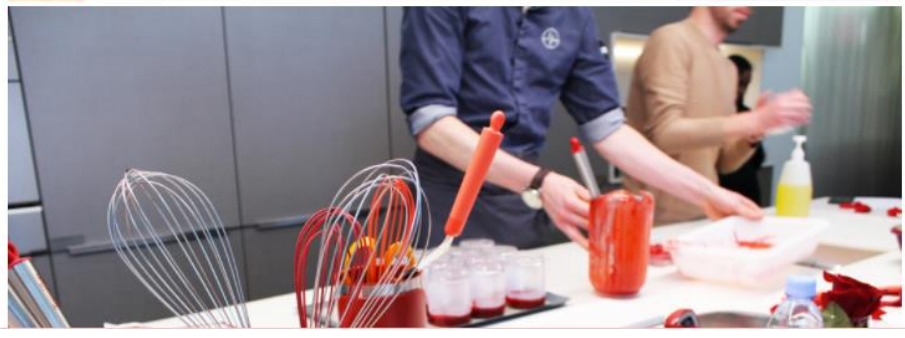
Monter les blancs au bec d'oiseau en ajoutant petit à petit le sucre semoule. Délicatement, incorporer le sucre glace et les zestes de citron.

Pour dresser le « Kosmik de Mon Amour », il vous suffit de commencer par remplir vos petits pots en commençant par l'étape 1, puis ajoutez ensuite l'étape 2. Entre l'étape 2 et l'étape 3 vous pouvez ajouter quelques petits gâteaux secs en morceaux / ou du crumble. Ajoutez ensuite l'étape 3 puis finissez votre dressage en recouvrant les petits pots avec la meringue !

Cette Masterclass en collaboration avec [Terraillon](#) m'a également permis de découvrir la gamme d'ustensiles de cuisine testée, approuvée et utilisée par [Christophe Michalak himself](#) ! En fin d'année 2016, [Terraillon](#) a décidé d'innover en lançant EXPRESS YOUR CHEF : une gamme d'ustensiles fonctionnels et novateurs ! Parmi ces produits on retrouve des éléments indispensables comme : le rouleau à pâtisserie, la spatule, le fouet, la cuillère doseuse ou encore l'incontournable balance de cuisine qui revêt un nouveau design pour l'occasion ! Cette gamme EXPRESS YOUR CHEF a également été déclinée récemment en format « Access », moins onéreux et aux couleurs plus acidulés. Parfait pour apporter une touche de fraîcheur dans toutes les cuisines !

Je vous laisse avec les photos pour découvrir le magnifique « Kosmik de Mon Amour » ainsi que la gamme d'ustensiles [Terraillon x Michalak](#) !









Je voudrais remercier Astrid pour l'invitation, j'ai passé un excellent moment dans cet endroit si privilégié qu'est l'Ecole Michalak ! N'hésitez pas à reproduire la recette chez vous, cela demande du temps, mais pour avoir goûté le « Kosmik de Mon Amour » : c'est un grand OUI, je valide totalement cette recette !

Caroline OVRD

PARTAGER :   

[Lien](#)