

Dessert

COCKTAIL GLACE DE FRAISES AROMATISEES A LA MELISSE

Recette pour 6 personnes

Pour le confit de fraises

220 G de purée de fraises Mara des bois, 10 g de jus de citron, 20 g d'alcool de fraises

20 g de sucre, 4 g de pectine

Verser tous les ingrédients liquides dans un sautoir, chauffer à 50 °C, puis ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangées et porter à ébullition

Débarrasser le confit dans une plaque gastro, déposer un film alimentaire au contact du confit et laisser figer

Une fois figé, mixer

Pour le crémeux Mélisse

180 g de lait, 40 g de mélisse, 40 g de sucre semoule, 10 g de fécule, 10 g de poudre à crème

30 g de jaunes d'œufs, 1 feuille de gélatine, 50 g de beurre

Mixer le lait et la mélisse, passer au chinois puis porter à ébullition

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la fécule, la poudre à crème, mélanger puis verser le lait bouillant et cuire à 82 °C

Incorporer ensuite la gélatine préalablement hydratée

Lorsque le crémeux est à 40 °C, ajouter le beurre et mixer à nouveau, réserver.

Pour la pâte sucrée

50 g de beurre, 20 g de farine T55, 30 g de sucre glace, 20 g d'œuf, 1 g de sel

10 g de poudre d'amandes, 70 g de farine T55

Sabler le beurre et la première pesée de farine puis incorporer le sucre glace, l'œuf et le sel

Ajouter la poudre d'amandes puis la dernière pesée de farine

Débarrasser sur un plan de travail, abaisser légèrement, filmer au contact et laisser reposer au moins 1 heure au frais

Abaisser la pâte à 2 mn d'épaisseur puis à l'aide d'un emporte-pièce, découper des anneaux de 7 cm de diamètre

Cuire sur plaque pendant 12 à 14 mn dans un four à sole préchauffé à 180 °C

Pour l'émulsion fraise

200 g d'eau de fraise, 50 g d'alcool de fraise, 40 g de sucre

Émulsionner l'ensemble des ingrédients et réserver

Pour le sorbet fraise mélisse

70 g d'eau infusée à 20 %, 40 g de sucre, 20 g de glucose, 2 g de super neutrose

200 g de pulpe de fraise Mara des bois, 30 g d'alcool de fraises

Dans une sauteuse, chauffer l'eau à 70 °C, ajouter les éléments secs préalablement mélangées, porter à ébullition puis verser sur la pulpe et l'alcool de fraises

Mixer et réserver au frais pendant 12 avant de turbiner le sorbet.

Pour la gavotte fraise

90 g de pulpe fraise, 1 g de fleur de sel, 10 g de beurre, 20 g de blanc d'œuf

20 g de sucre glace, 10 h de farine T55

Chauffer la pulpe de fraises, la fleur de sel et le beurre, puis verser sur le mélange blanc d'œuf, sucre glace et farine.

Cuire cette masse dans un sautoir 3 ou 4 mn après
Ébullition et étaler finement sur un tapis de silicone
Cuire 4 à 5 mn dans un four ventilé préchauffé à 170 °C
Tailler et modeler la gavotte immédiatement à la sortie du four.

Dressage

8 petites fraises

Dans un verre à martini, pocher le crémeux mélisse puis le confit fraises

Ajouter l'anneau de pâte sucrée, le décorer harmonieusement avec du crémeux mélisse, du confit de fraise et quelques biseaux de fraise

Terminer le dressage en déposant le sorbet à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée et ajouter une gavotte.