

BURRATINA AU SIROP DE LIERRE TERRESTRE - CRUMBLE SANS GLUTEN



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
burratina	4 pièces (ou burrata coupées en deux.)
pêches blanches	4 pièces (pas trop mûres)
Fraises	200 gr
lierre terrestre (feuilles, pétioles)	Environ 300 gr
Sucre fin	90 gr (40 gr pour le sirop, 50 gr pour le crumble)
citron	1 pièce
arrowroot	7 gr
Chocolat	10 gr
beurre salé	50 gr
Poudre d'amande	50 gr
farine de sarrasin	30 gr
farine de riz	30 gr

Préparation

1. Faire le sirop au lierre terrestre et la garniture : - Faire fondre le chocolat et tremper des petites feuilles de lierre terrestre dedans d'un seul côté, les poser sur un papier cuisson et réserver au frigo. - Porter à ébullition 200 ml eau avec 40gr de sucre. Quand le sucre est fondu, ajouter 5 càs de lierre terrestre haché finement, 50 ml de jus de lierre terrestre et le jus du citron. - Bien mixer le liquide chaud avec le lierre terrestre, ajouter 7gr d'arrowroot et laisser épaissir 4 minutes (à 80°) - Réserver au frais. - Avant de servir le sirop, extraire 20 ml de jus pur de lierre terrestre. - Les ajouter au sirop peu à peu en mélangeant et en vérifiant la consistance qui doit rester sirupeuse.

2. Réaliser le crumble sans gluten : - Allumer le four à 180°C. - Mélanger les farines, le sucre, la poudre d'amande. Ajouter le beurre froid coupé en petits dés. Mélanger du bout des doigts pour donner un aspect sablé à la pâte. - Etaler sur du papier cuisson et cuire au four sur une plaque pendant 20-25

minutes. Surveiller la cuisson, le crumble doit être doré. - Laisser refroidir. Le crumble peut se conserver au sec plusieurs jours.

3. 3. Dresser l'assiette : - Sortir la burratina du frigo 20 minutes avant de servir. - Au moment de servir, laver et équeuter les fraises, les couper en en rondelles, en triangles, laver et couper les pêches en lamelles. - Disposer quelques fraises et lamelles de pêches en cercle au milieu des assiettes pour maintenir les bords de la burrata. - Verser un peu de sirop de lierre terrestre dans l'espace où sera posée la burrata. - Couper une burrata en deux, ou utiliser une burratina. La disposer au centre de l'assiette soutenue par les fruits. - Ajouter des fraises autour. Saupoudrer de crumble. - Verser un peu de sirop au lierre terrestre sur la burratina sans la couvrir complètement, on doit voir le blanc. - Décorer avec une feuille de lierre terrestre trempée dans le chocolat et saupoudrée de poivre de Timut. (Pincée ou plus selon goût.) - Servir le reste du sirop dans un pot à part, ou le verser plus généreusement sur la burratina lors du service. VARIANTE : Pour un crumble plus granuleux, utiliser des flocons de sarrasin. Si le lierre terrestre est en fleur, utiliser des fleurs pour la décoration.
-