

CRÈME BRULÉE SANS CUISSON À LA REINE DES PRÉS, CRUMBLE CACAO, GEL DE CLÉMENTINE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 30 personnes

Ingrédient	Quantité
Lait entier	250 gr (pour la crème brulée sans cuisson)
lait entier en poudre	20 gr (pour la crème brulée sans cuisson)
crème liquide 30%	250 gr (pour la crème brulée sans cuisson)
fleurs de reine des prés	2 poignées (pour la crème brulée sans cuisson)
Sucre semoule	25 gr (pour la crème brulée sans cuisson)
pectine NH	5 gr (pour la crème brulée sans cuisson)
Jaunes d'oeufs	95 gr (pour la crème brulée sans cuisson)
Sucre semoule	35 gr (pour la crème brulée sans cuisson)
Farine/semoule de maïs	105 gr (pour le crumble cacao)
Cacao	45 gr (pour le crumble cacao)
Beurre	150 gr (pour le crumble cacao)
sucre	150 gr (pour le crumble cacao)
Poudre d'amande	75 gr (pour le crumble cacao)
poudre de noisette	75 gr (pour le crumble cacao)
purée de clémentine	250 gr (pour le gel de clémentine)
Agar-agar	2.5 gr (pour le gel de clémentine)
beurre pommade	60 gr (pour les tuiles)
Blancs d'oeufs	2 pce (pour les tuiles)
Sucre glace	80 gr (pour les tuiles)
farine	80 gr (pour les tuiles)

Préparation

1. Pour la crème brûlée sans cuisson: Faire chauffer le lait entier, le lait en poudre, la crème et les fleurs de rein des prés. Filmer et laisser infuser 20 minutes puis retirer la reine des prés. Mélanger 25gr de sucre semoule avec la pectine. Chauffer à nouveau la préparation à la reine des prés à 50°C Verser en pluie le mélange sucre/pectine tout en mélangeant. Porter une minute à ébullition pour "activer" la pectine. Mélanger le jaune d'oeufs et 35gr de sucre sans blanchir le mélange. Incorporer le mélange lait/crème/pectine. Mixer au mixeur plongeant. Couler dans des mini moules à quenelles et bloquer au congélateur.

2. Pour le crumble cacao: Rassembler tous les ingrédients dans un cul de poule. Sabler la pâte à la main en prenant garde à ne pas trop travailler la pâte. Enfourner sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson 15 minutes à 180°C.

3. Pour le gel de clémentine: Porter à ébullition la purée de clémentine et l'agar-agar pendant 1 minute. Faire prendre au frais pendant minimum 2 heures. Une fois la purée de clémentine gelifiée, la mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour obtenir une texture de gel. Débarrasser le gel dans un biberon. Réserver à température ambiante

4. Pour les tuiles sucrée: mélanger 60 g de beurre pommade, 80g de sucre glace, 80g de farine et les blancs d'oeufs. Etaler la pâte dans un moule ou sur un papier sulfurisé et cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 6 min. Démouler immédiatement et mettre en forme si nécessaire.

5. Pour le service: Déposer une cuillère de crumble dans le fond de l'assiette. Disposer trois quenelle de crème brûlée à la reine des prés, des points de gels de clémentine. Déposer trois tuiles sucrée sur les quenelles.
