

DESSERT À L'ASSIETTE: FLEURS DE SUREAU, FRAISES ET SARRASIN.

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 6 assiettes

| Ingrédient | Quantité |
|-----------------------------------|----------|
| farine sarrasin | 150 g |
| sucre S0 | 50 g |
| beurre en dés | 60 g |
| sel fin | |
| jaune d'oeufs | 50 g |
| Fleurs de sureau noir | 100 g |
| eau | 1000 g |
| citron | 2 pce |
| Sucre S2 | 475 g |
| Fraises | 500 g |
| Agar-agar | 5 g |
| Mascarpone | 100 g |
| crème faiche | 100 g |
| Corymbes de fleurs de sureau noir | 5 pce |
| Oeuf | 1 pce |
| farine de riz | 50 g |
| Maïzena | 1 càs |
| eau pétillante | 120 g |
| Levure chimique | 1/2 càc |

Préparation

1. biscuits au sarrasin : 150 g de farine de sarrasin 50 g de sucre S0 60 g beurre 2 g sel 50 g de jaunes d'oeufs Sabler tous les ingrédients secs avec le beurre. Ajouter les jaunes d'oeufs. Abaisser sur 3/4 mm et couper les biscuits avec un emporte-pièce. Cuire 10-15 minutes à 160°C.

2. Infusion de fleurs de sureau : 100 g de fleurs de sureau 1000 g d'eau bouillante 1 citron coupé en morceau Infuser 15/20 minutes et filtrer.

3. Sirop de fleurs de sureau : 700 g d'infusion de fleurs de sureau 450 g de sucre S2 Porter à légère ébullition pendant 10/15 minutes. Réserver au frais.

4. Coulis de fraises : 250 g de fraises 25 g de S2 jus de 1/2 citron Mélanger et mixer le tout.

5. Gel de fleurs de sureau : 250 g de sirop de fleurs de sureau 150 g d'infusion de fleurs de sureau 4 g d'agar agar 10 g de coulis de fraises Porter le tout à ébullition pendant 1 minutes. Débarrasser sur une plaque et laisser prendre au frais. a. Couper des ronds avec un emporte pièce pour décorer ensuite vos fraises. b. Mixer le reste pour obtenir un gel lisse. Mettre en bouteille biberon.

6. Gel de fleurs de sureau et de fraises : 60 g de gel de fleurs de sureau 30 g de coulis de fraises Mixer le tout pour obtenir un gel lisse. Mettre en bouteille biberon.

7. Gel de fraises : 100 g de coulis de fraises 1 g d'agar agar Porter le tout à ébullition pendant 1 minutes. Débarrasser sur une plaque et laisser prendre au frais. a. Couper des formes avec un emporte-pièce pour décorer ensuite vos assiettes.

8. Fraises au sirop de sureau : 100 g de sirop de fleurs de sureau 150 g de fraises coupées en brunoise Mélanger et réserver au frais.

9. Crème montée aux fleurs de sureau : 100 g de mascarpone 100 g de crème fraîche 50 g de sirop de fleurs de sureau Monter la crème et le mascarpone avec 50 g de sirop de fleurs de sureau. Réserver au frais.

10. Beignet de fleurs de sureau : 3 corymbes de fleurs de sureau 1 oeuf 50 g de farine de riz 1 càs de maizena 120 g d'eau pétillante 1/2 càc de levure chimique 1 pincée de sel Mélanger tous les ingrédients pour réaliser une pâte à beignet. Tremper les corymbes dans la pâte à beignet et faire cuire dans du beurre clarifié très chaud.

-
-
11. Montage : a. Au centre de l'assiette, disposer successivement : > gel de sureau ; > brunoise de fraises au sureau à l'aide d'un emporte-pièce ; > gel de sureau ; > biscuit sarrasin. b. A côté, disposer successivement : > gel de sureau ; > biscuit sarrasin ; > gel sureau ; > fraise nature dont les extrémités sont coupées ; > rond de gel de sureau. c. De l'autre côté, disposer successivement ; > gel de sureau ; > biscuit sarrasin ; > gel sureau ; > fraise nature dont les extrémités sont coupées ; > morceau de beignet de fleurs de sureau. d. Ajouter une quenelle de crème montée. e. Décorer l'assiette avec des pointes/formes de gel de sureau et de fraises.
-
-