

FRUITS ROUGES, CRUMBLE ET SUCRE À L'ÉPICÉA, COULIS DE FRAISES DES BOIS ET GLACÉ À L'ASPÉRULE ODORANTE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Jaunes d'oeufs	5 pcs
Miel	25 gr
Lait	500 ml
Crème	250 ml
Aspérule odorante	20 brins
farine	75 gr
amande en poudre	60 gr
sucre	45 gr
Beurre	60 gr
Épicéa	10 gr
eau	250 ml
sucre	50 gr
Épicéa	10 gr
Fraises	80 gr
Fraises des bois	80 gr
Sirop d'épicéa	4 c. à s. (voir 'sirop léger à l'épicéa)
sucre	
Fraises	400 gr
Fraises des bois	80 gr
groseilles	50 gr

Ingrédient	Quantité
cassis	20 gr
sucre	50 gr
Épicéa	15 gr

Préparation

1. Chauffer le lait jusqu'à ébullition. Ajouter l'aspérule séchée (20 minutes dans un four à 60°C - pour développer d'avantage les arômes) dans le lait. Ajouter le miel et laissez infuser de 30 minutes à 1h (voir plusieurs heures). Couvrir le lait pendant l'infusion. Filtrer.

2. Mélanger le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à blanchiment de la préparation. Verser le lait infuser, remettre la préparation sur le feu et cuire à la nappe, jusqu'à atteindre 82°C (max 85°C) sans cesser de remuer avec une spatule. Ajouter la crème et refroidir la préparation.

3. Placer en sorbetière 45 minutes avant le service.

Crumble à l'épicéa

1. Préchauffer le four à 180°C. Mélanger du bout des doigts la farine, la poudre d'amande, le sucre avec le beurre froid, une pincée de sel et les aiguilles de sapin très finement hachées, jusqu'à consistance de sable mouillé. Placer sur du papier cuisson et cuire au four durant 10 à 15 minutes selon l'épaisseur des miettes. Réserver à température ambiante.

Fruits rouges au sirop léger d'épicéa

1. Pour le sirop, porter l'eau à ébullition, ajouter sur le sucre et mélanger jusqu'à dissolution. Ajouter l'épicéa et laisser infuser à couvert jusqu'à refroidissement.

2. Pendant ce temps, nettoyer les fruits rouges (réserver une partie des fraises et fraises des bois pour le coulis). Couper les fraises en morceaux de différents calibres. Couvrir de sirop d'épicéa froid et réserver au frais.

Coulis de fraises des bois

1. Mixer tous les ingrédients et adapter la quantité de sucre selon le goût désiré. Passer au tamis pour enlever les pépins. Réserver au frais.
-
-

Sucre à l'épicéa

1. Réaliser le sucre d'épicéa > voir recette du sucre en remplaçant le lierre terrestre par l'épicéa : <https://cuisinesauvage.org/recipe/mojito-lierre-terrestre/>
-
-

Dressage

1. Déposer un cuillère de coulis de fraise, d'un coup sec de manière à ce que cela fasse une éclaboussure. Déposer une quenelle de glace, décorer de fruits rouges au sirop, de crumble et de sucre à l'épicéa.
-
-