

Ingrédients pour 3 Verrines

Ingrédient	Quantité
Huile végétale	1 bocal (neutre)
jeunes feuilles & fleurs de Reine des prés	1 poignée
eau	40 gr (filtrée ou en bouteille)
Jus de pommes	50 gr
Agar agar	0.85 gr
sucré blond	15 gr
farine	55 gr
beurre en cubes	15 gr
oeuf entier	0.50
poudres feuilles & graines	(au choix)
sel	
feuilles & fleurs de Reine des prés	2 poignées
Lait	20 cl
sucré blond	15 gr
arrowroot	10 gr
oeuf entier	1
Huile de tournesol	
Feuilles de reine des prés	2 poignées
graines torréfiées de Reine des prés	1 poignée

Préparation

1. PERLES 1. Placer le bocal rempli d'huile au frais 2. Laisser infuser les parties de la plante dans l'eau (à votre goût) & filtrer 3. Mélanger l'eau infusée, le jus de pommes et l'agar agar dans un poêlon 4. Faire bouillir légèrement en mélangeant au fouet 5. Laisser refroidir quelques minutes dans une pipette (ou biberon) 6. Former des billes à l'aide de la pipette en laissant la mixture tomber goutte à goutte dans l'huile froide 7. Passer les billes récoltées sous l'eau tiède pour enlever le trop d'huile 8. Réserver au frais pour la décoration

2. POUDRES (Feuilles & Graines) 1. Préchauffer le four à 110° 2. Laver et sécher les feuilles et les enfourner 10 minutes dans le four préchauffé 3. Réduire en poudre à l'aide d'un mortier et d'un pilon 4. Torréfier les graines et les réduire en poudre à l'aide d'un mortier et d'un pilon. 5. Séparer la poudre et la coque des graines

3. BISCUITS 1. Mélanger le sucre, le beurre et le demi oeuf 2. Ajouter la farine petit à petit avec les poudres des parties de la plante (au choix) 3. Malaxer doucement avec les mains 4. Réserver au frais 15 minutes 5. Abaisser la pâte entre deux papiers cuisson à l'aide d'un rouleau à patisserie 6. Enfourner la plaque dans un four préchauffé à 180° pendant 10 à 12 minutes 7. Réserver sur une grille

4. CREME 1. Laver les parties de la plante 2. Faire Bouillir le lait 3. Faire infuser la plante dans le lait (durée selon le goût désiré) 4. Refroidir et filtrer le lait 5. Séparer le jaune du blanc d'oeuf 6. Mélanger le lait aromatisé avec le sucre, le jaune d'oeuf & la féculle 7. Réchauffer le tout et faire épaissir pendant 3 à 4 minutes 8. Battre le blanc d'oeuf en neige et l'incorporer doucement au mélange tiède avec un filet d'huile 9. Verser dans les verrines et réserver au frais

5. DECO 1. Egrainer quelques perles sur la crème 2. Placer le biscuit sur les perles 3. Egrainer quelques perles sur le biscuit 4. Saupoudrer de poudres de feuilles et de graines au choix 5. Garnir le tout de pétales de fleurs
