MAITRANK GLACÉ

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Galium odoratum	5 poignées (seché)
oranges à jus	7 (420ml + 60ml)
zestes d'orange	2.50
citrons	2 (100ml)
sucre de canne blanc	125 gr
eau	160 ml
Gélatine	1 feuille
Sucre glace	50 gr
Farine de blé	13 gr (T55/T65)
amendes effilées	25 gr
beurre demi-sel	25 gr
sel	2.50 pincées
xhantane	1 gr
Vin blanc	20 cl (rivaner (Moselle))
crème fraiche liquide	20 cl

Préparation

1. Sécher l'aspérule au four (70°C pendant 20 à 30 min). Ciseler-en 3/4 très finement et réduire l'autre 1/4 en poudre pour le dressage.

2. Verser l'eau, le sucre, le zeste des 2 oranges et l'aspérule dans une casserole.

3. Mélanger sur feu moyen afin de bien diluer le sucre et amener à ébullition. Faire bouillir 8 min pour

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

obtenir un sirop léger en y ajoutant éventuellement un feuille de gélatine. Laissez refroidir le mélange au frigo.

4. Préparer les tuiles en faisant fondre doucement le beurre dans une petite casserole. Dans un cul de poule, mélanger le sucre avec la farine, les amendes effilées broyées à la main, la poudre d'aspérule et le zeste d'une 1/2 orange. Remuer rapidement et étaler 6 petits tas sur la plaque du four préalablement huilée. Cuire pendant 6 min à 175°C. A la sortie du four, faire refroidir quelques instants et mouler les tuiles à la façon désirée.

5. Avant de verser le sirop dans la glacière, ajouter le jus d'orange et le jus de citron et laisser tourner la turbine 45 min.

6. Bien mélanger la crème fraîche liquide, la xhantane et le vin blanc avant de verser dans le syphon. Enclencher une cartouche, agiter et réserver au frigo.

7. Dresser.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025