

SABLÉ AU DOUGLAS, CRÉMEUX CITRON, FRAISE ET GLACE VÉGÉTALE AU DOUGLAS



Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
farine de riz ou blé	250 gr (riz pour une version sans gluten)
farine de sarrasin	200 gr
margarine	240 gr
sucre	100 gr
sel	4 gr
Xanthane	2 gr (facultatif si avec farine blé)
eau	32 gr
Fécule de maïs	16 gr
sucre	75 gr (pour le sucre de douglas)
aiguilles de douglas	3 c. à s.
citron	8 pcs
eau	10 cl
sucre	80 gr
Fécule de maïs	80 gr
Curcuma	1 pincée (facultatif)
margarine	150 gr
aiguilles de douglas	50 gr
sucre	200 gr
eau	240 ml
yaourt de soja	500 gr ("greek style")
Fraises	50 pcs (environ)

Préparation

1. Préparer le sablé : mélanger les farines, le sucre, le sel et la xanthane. Ajouter la margarine en morceau et sabler à la main ou au batteur à l'aide de l'outil feuille. Ajouter le mélange d'eau et de fécule de maïs préalablement délayé à la pâte sablée. Former ensuite une boule que vous étalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé. À l'emporte-pièce, détailler des cercles de pâte. Réserver au frais pendant 30 minutes pour que la pâte durcisse. Cuire au four à 180°C pendant 12 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Pendant ce temps, mixer le sucre avec les aiguilles de douglas. À la sortie du four, saupoudrer du mélange sucre + aiguilles de douglas hachées sur les biscuits encore chauds.

2. Préparer le crémeux citron : zester et presser les citrons. Déposer le zeste et le jus dans une casserole. Ajouter l'eau, le sucre, la fécule de maïs et le curcuma. Faire cuire à feu doux en mélangeant au fouet. La préparation doit épaissir et former une crème onctueuse. Hors du feu, ajouter la margarine coupée en morceaux. Mélanger au fouet. Réserver 1h au frigo pour que la crème refroidisse. Fouetter la crème au citron froide pour l'assouplir. Remplir une poche à douille avec le crémeux et réserver au frais.

3. Préparer la glace végétale au douglas : réaliser un sirop de douglas avec l'eau, le sucre et les épines de douglas. Porter le tout à ébullition dans une casserole. Retirer du feu et mixer. Laisser infuser 1 heures à couvert avant de filtrer le sirop. Incorporer le sirop au yaourt de soja. Passer la préparation à la sorbetière/turbine à glace jusqu'à la consistance souhaitée.

4. Pour le dressage : mettre un point de crémeux citron pour faire tenir le sablé dans l'assiette. Disposer des pointes de crémeux citron sur le pourtour du sablé et des fraises découpées au centre. Parsemer d'un peu de sucre de douglas s'il vous en reste. Ajouter une quenelle de glace végétale au douglas à côté.
