

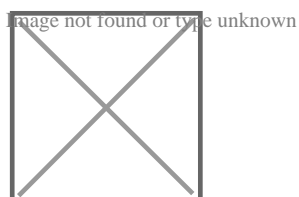
PARFAIT À L'ANANAS, GLACE AUX ASPERGES VERTES, PAIN PERDU AU SÉSAME ET MERINGUE AU CITRON

Recette de sorbets & glaces / par Maxime Collard



Pour 4 portions

1. Composition



- Glace aux asperges
- Parfait à l'ananas
- Meringue au citron
- Pain perdu

2. Glace aux asperges

Ingrédients

Lait - 400g

Sucre - 100g

Jaune d'oeuf - 6

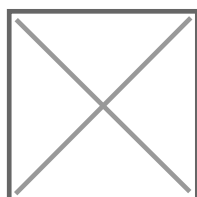
Crème fraîche - 100g

Sel - QS

Asperge (purée) - 400g

Faites chauffer la purée d'asperge verte de la glace avec le lait.
Ajoutez la crème fraîche puis portez le tout à ébullition.
Blanchissez les jaunes d'œuf avec le sucre et le sel.
Versez le mélange bouillant sur les jaunes d'œufs puis faites cuire à la nappe (82,5°C).
Coupez le mélange dans un bol à Paco puis bloquez au grand froid.

3. Parfait à l'ananas



Ingrédients

Purée de fruit 100% surgelée :

Ananas - 600 g

Sucre - 200g

Eau - 75g

Blanc d'oeuf - 200g

Crème fouettée - 400g

Gélatine (feuille) - 8

Pour le parfait, réalisez un sirop à 121°C avec le sucre et l'eau.
Fouettez les blancs d'œuf puis versez-y le sirop en filet sans discontinuer de fouetter.

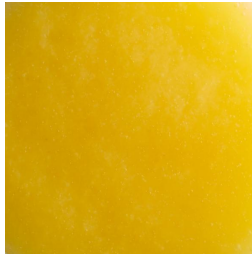
Continuer de battre jusqu'à complet refroidissement.

Faites chauffer légèrement la purée d'ananas puis incorporez-y la gélatine préalablement réhydratée.

Incorporez délicatement à la spatule la meringue à la composition d'ananas puis la crème fouettée.

Coulez dans des formes de votre choix puis bloquez au grand froid.

Dans cette étape



Purée de fruits sans
sucres ajoutés* :
Ananas

Purées de fruits
surgelées

4. Meringue au citron

Ingrédients

Blanc d'oeuf - 160g

Sucre - 310g

Eau - 95g

Citron bio (zeste) - QS

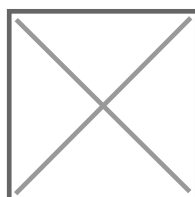
Réalisez pour la meringue au citron un sirop à 121°C avec le sucre et l'eau.
Fouettez les blancs d'œuf puis versez-y le sirop en filet sans discontinuer de fouetter.

Continuer de battre jusqu'à complet refroidissement.

Râpez l'écorce de citron très finement puis incorporez à la meringue et mettez en poche.

Réservez au froid.

5. Pain perdu



Ingrédients

Pain - 4

Jaune d'oeuf - 3

Crème fraîche - 100g

Sucre - 20g

Vanille (gousse) - 1

Sésame (graines) - 20g

Farine - 20g

Huile d'arachide - QS

Sésame (graines) - 20g

Taillez des cercles dans les tranches de pain.

Mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre, la crème et les grains de vanille.

Passez les tranches de pain dans ce mélange puis dans la farine préalablement mélangée avec les pignons de pin.

Poêlez le pain sur les deux faces à l'huile d'arachide.

6. Dressage

Ingrédients

Ananas - 1

Asperge verte - 4

Parez l'ananas puis taillez-le en fines tranches à l'aide d'une trancheuse.

Faites sécher ces tranches au four.

Taillez de fin rubans d'asperges vertes à l'aide d'une mandoline.

Dressez harmonieusement toutes les composantes sur des assiettes.

