



Bouquet d'herbes

Recette de Simon Adam, Hôtel Palace à Lucerne
Vainqueur du concours créatif de HUG «Fantaisies de desserts» 2007 dans la catégorie
«professionnels au bénéfice d'une formation»

Petite soupe au vin de dents-de-lion et glace à la chicorée avec soufflé au séré et espuma au yogourt et au chocolat blanc

Ingrédients:

Petite soupe au vin de dents-de-lion

300 g babeurre
60 g crème
1/2 citron
1/2 orange
1 x tapioca

Décoration :

Pâquerettes
ou soucis

Glace à la chicorée

75 g jaune d'œuf
45 g sucre
3 dl lait
1/2 bâton de vanille
1 x café à la chicorée
45 g sucre
1 dl crème



Préparation:

Petite soupe au vin de dents-de-lion :

Porter à ébullition le vin, le sucre, les jus de citron et d'orange avec le tapioca, puis passer le tout au tamis fin. Ajouter les zestes de citron et d'orange. Réserver cette préparation au frais puis la dresser dans les tartelettes.





Préparation:

Glace à la chicorée

Mélanger le jaune d'œuf et le sucre. Porter ensuite à ébullition le lait avec les graines du bâton de vanille et le sucre. Parfumer avec le café à la chicorée. Verser ce liquide chaud dans la préparation à l'œuf en remuant sans cesse. Chauffer cet appareil à la nappe (82 °C) sans cesser de remuer. Ajouter la crème puis passer. Enfin, laisser refroidir et verser dans la sorbetière pour faire glacer.

Soufflé au séré

- 5 g beurre
- 5 g farine blanche
- 240 g séré, mi-gras
- 45 g fécule
- 60 g jaune d'œuf, pasteurisé
- 40 g sucre
- 1/2 x zeste de citron
- 1 x sel
- 40 g blanc d'œuf, pasteurisé
- 15 g sucre
- 5 g sucre en poudre

Espuma au yogourt et au chocolat blanc

- 150 g couverture, blanche
- 80 g lait entier
- 120 g mascarpone
- 120 g yogourt au lait entier, nature
- 1 x liqueur au chocolat, blanche
- 5 g miel
- 120 g crème entière

Soufflé au séré

Mise en place:

Beurrer des moules et saupoudrer de farine blanche. Battre le blanc d'œuf et le sucre en neige ferme et réserver au frais.





Préparation:

Mélanger le séré et la féculé. Battre en mousse le jaune d'œuf, le sucre, le zeste de citron et le sel, puis ajouter au séré en mélangeant. Incorporer délicatement le blanc d'œuf en neige à cette préparation. Dresser cet appareil dans les moules jusqu'à $\frac{3}{4}$ de la hauteur au moyen d'un sac à garnir. Bien chauffer sur la cuisinière dans un bain-marie chaud. Cuire 15 – 20 minutes sur la grille du four à 160 degrés, à température croissante. Saupoudrer de sucre en poudre et servir immédiatement.

Espuma au yogourt et au chocolat blanc

Mise en place :

Hacher la couverture en petits morceaux. Ensuite, bien remuer le mascarpone et le yogourt au lait entier jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Préparation :

Faire fondre la couverture blanche au bain-marie avec le lait entier. Ajouter le reste des ingrédients et passer à l'étamine. Laisser refroidir la préparation et la verser dans l'émulsionneur à crème. Visser d'abord une cartouche de gaz et bien secouer. Visser ensuite la seconde cartouche de gaz et bien secouer à nouveau. Dresser l'espuma dans les tartelettes et décorer les tartelettes de petits fruits et de copeaux de chocolat noir.

