

DE LA FRAISE AU CITRON EN TRANSPARENCE



Une recette élaborée par l'ÉCOLE LENÔTRE pour SALINS

Pour 20 verrines environ

Gelée de fraise aux épices

- ▶ 600 g pulpe de fraise "Mara des bois"
- ▶ 12 g gélatine 200 bloom
- ▶ 100 g sucre inversé
- ▶ 4 g badiane
- ▶ 25 g bâton de cannelle
- ▶ 2 gousses de vanille

Tiédifier la pulpe à 50°C, puis ajouter les épices. Laisser infuser à couvert pendant 15 minutes environ. Ajouter le sucre inversé tiédi ainsi que la gélatine réhydratée et fondue. Couler dans des verrines. Réserver au froid.

Crumble aux fruits secs à la Fleur de Sel

- ▶ 150 g poudre d'amande
- ▶ 150 g farine type 55
- ▶ 150 g sucre semoule
- ▶ 150 g beurre
- ▶ 40 g noisette concassée
- ▶ 40 g noix de cajou concassées
- ▶ 40 g pignon
- ▶ 5 g **Fleur de Sel Le Saunier de Camargue**

Mélanger à la spatule le beurre tempéré avec le sucre semoule. Ajouter la farine et la poudre d'amande. Terminer le mélange avec les fruits secs. Réserver au froid, puis émietter sur une plaque de cuisson et cuire pendant 15 à 20 mn. Refroidir et réserver.

Crème au citron légère

- ▶ 3 zestes de citron
- ▶ 150 g jus de citron
- ▶ 300 g sucre semoule
- ▶ 200 g beurre
- ▶ 300 g œufs entiers
- ▶ 4 g gélatine 200 bloom
- ▶ 180 g crème liquide à 35 % MG

Zester les citrons dans une casserole. Ajouter le jus, le sucre semoule et le beurre. Donner un bouillon puis verser sur les œufs. Remettre le tout dans une casserole en chinoisant et cuire jusqu'à frémissement en remuant énergiquement au fouet. Incorporer la gélatine réhydratée. Refroidir et ajouter la crème montée moelleuse. Réserver dans une poche au froid pour le montage.

Citron confit à la Fleur de Sel

- ▶ 5 citrons jaunes
- ▶ 15 pièces poivre long
- ▶ 1 000 g **Fleur de Sel Le Saunier de Camargue**

Laver les fruits et les placer dans des bocaux. Bien serrer.

Faire bouillir de l'eau et couvrir les citrons. Ajouter le poivre et le sel. Laisser confire pendant 4 semaines minimum. Sortir les fruits, les égoutter soigneusement et les rincer très légèrement. Découper des petits cubes de 5 mm et réserver.

Montage

Dans chaque verrine déjà garnie de gelée de fraise aux épices, rajouter un peu de crumble, pocher dessus de la crème citron légère, placer quelques cubes de brioche torréfiée et parsemer de citron à la **Fleur de Sel de Camargue**.

