



DÉCLINAISON DE SARRASIN, TUILE AU MIEL ET GLACE MISO

avec le chef Romain Vuilleumier

INGRÉDIENTS

Dessert

Crème anglaise au sarrasin

- 250 g de sarrasin non décortiqué
- 80 g de jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 300 g de crème 35%
- 100 g de lait

Glace miso

- 30 g de glucose
- 400 g de lait
- 100 g de crème
- 50 g de sucre
- 50 g de caramel à la crème
- 15 g de miso

Tuile dentelle

- 50 g de beurre pomade
- 2 blancs d'œufs
- 80 g de sucre glace
- 80 g de farine

Tuile au miel

- 50 g de beurre
- 100 g de miel
- 20 g de farine

Suite des ingrédients en page 2

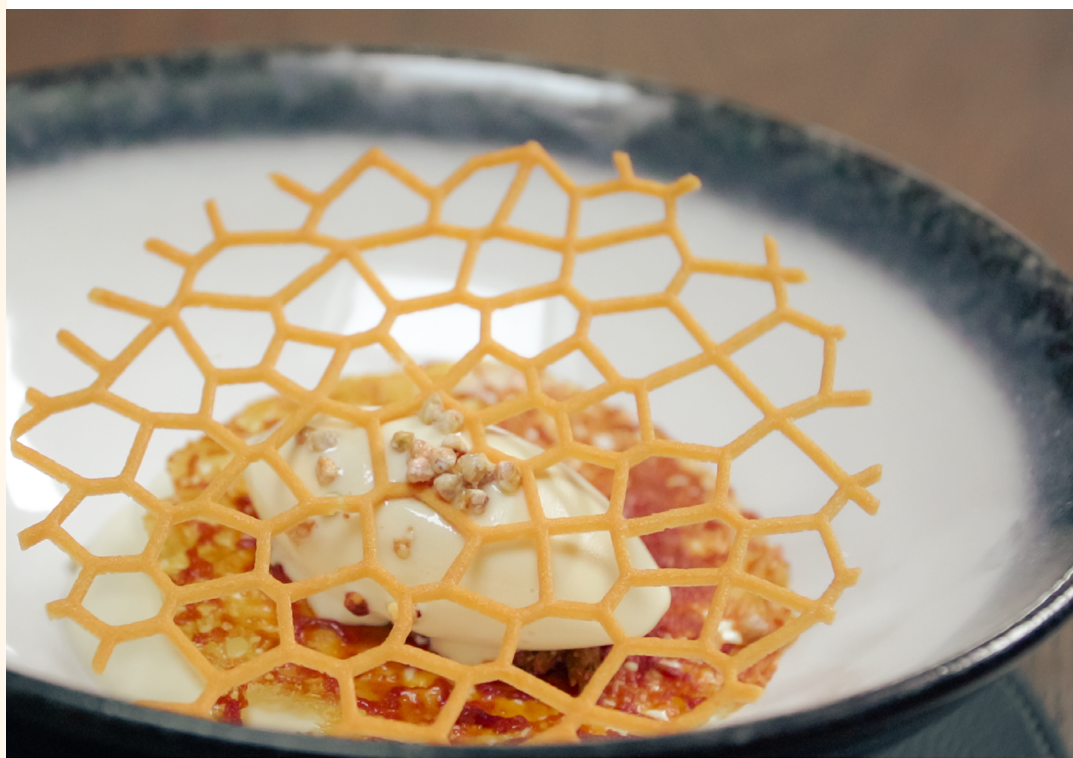
PRÉPARATION

Crème anglaise au sarrasin

- 01.** Faire torrifier le sarrasin au four à 150°C pendant 15-20 minutes.
- 02.** Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 03.** Chauffer le lait et la crème (2/3 de crème pour 1/3 de lait).
- 04.** Verser le sarrasin torrifié dans le lait et la crème et laisser infuser 40 minutes à feu doux.
- 05.** Une fois infuser, filtrer et transvaser dans le mélange jaune-sucre.
- 06.** Remettre le mélange à chauffer. Attention, l'œuf ne doit pas coaguler.
- 07.** Réserver, laisser bien refroidir et placer dans un siphon.

Glace miso

- 08.** Placer le glucose dans une casserole, ajouter le lait et le sucre et faire fondre gentiment.
- 09.** Remuer régulièrement à l'aide d'un fouet pour ne pas que le sucre brûle.
- 10.** Retirer du feu.
- 11.** Ajouter la crème, le caramel et le miso.
- 12.** Placer la masse dans une sorbetière.





Biscuit au sarrasin

- 200 g de farine de sarrasin
- 2 oeufs
- 15 g de sucre
- 30 g de beurre

Praliné miso

- 100 g d'amande
- 30 g de sucre
- 15 g de miso

Crumble sarrasin

- 50 g de farine de sarrasin
- 50g de beurre
- 50 g de poudre d'amande
- 50 g de sucre

Tuile dentelle

- 13.** Mélanger le beurre pommade, les blancs d'œufs, le sucre glace, et la farine.
- 14.** Laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.
- 15.** Étaler très finement la pâte sur les moules afin d'obtenir des petites ruches.
- 16.** Cuisson à 155°C pendant 3-4 minutes (contrôler la cuisson pour que les tuiles soient dorées).
- 17.** Retirer la tuile du moule et laisser refroidir à plat.

Tuile au miel

- 18.** Chauffer le beurre au bain marie.
- 19.** Ajouter le miel et la farine puis mixer.
- 20.** Laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.
- 21.** Étaler la préparation sur un silpat très finement.
- 22.** Enfourner 5 minutes à 155°C.
- 23.** À la sortie du four, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.

Biscuit au sarrasin

- 24.** Battre le beurre avec le sucre.
- 25.** Ajouter à la farine.
- 26.** Battre les oeufs puis ajouter au mélange.
- 27.** Cuire sur un papier sulfurisé à 180°C pendant 8 minutes.
- 28.** Laisser refroidir.
- 29.** Détailler le biscuit à l'aide d'un emporte-pièce.

Praliné miso

- 30.** Torrifier les amandes au four 8-10 minutes à 160°C.
- 31.** Faire un caramel avec le sucre.
- 32.** Verser le caramel chaud sur les amandes torréfiées.
- 33.** Mixer finement.
- 34.** Ajouter le miso puis mélanger à la spatule.
- 35.** Laisser refroidir.

Crumble sarrasin

- 36.** Temperer le beurre.
- 37.** Ajouter tous les éléments dans un bol.
- 38.** Sabler la préparation.
- 39.** Cuire 12 minutes à 160°C.
- 40.** Une fois refroidi, casser le crumble en petits morceaux.





DRESSAGE

- 01.** Déposer une petite noisette de praliné miso au fond d'une assiette.
- 02.** Ajouter un biscuit de sarrasin puis une rosace de praliné par dessus et un nuage d'espuma au sarrasin.
- 03.** Ajouter un petit peu de crumble au sarrasin.
- 04.** Déposer une tuile au miel.
- 05.** Ajouter à nouveau du crumble.
- 06.** Déposer une quenelle de glace miso.
- 07.** Décorer avec la tuile en forme de ruche.
- 08.** Agrémenter de graines de sarrasin.

