



BAVAROIS À L'ASPERULE ODORANTE SUR SABLÉ BRETON

Ingrédients pour le sablé breton

- 35gr. de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 35gr. de beurre pomade
- 50gr. de farine
- 2gr. de poudre à lever
- 1 pincée de sel de Guérande ou fleur de sel

Préparation du sablé breton

Mélanger le sucre et le jaune d'œuf, blanchir

Mélanger la farine la poudre à lever et le sel

Ajouter l'un dans l'autre et incorporer l'œuf et le beurre pomade

Abaisser à ½ cm entre deux feuilles de cellophane et placer au réfrigérateur 2 heures

Découper des ronds avec les cercles sans les beurrer.

Déposer sur une plaque et faire cuire 20min à 170°C

Sortir du four et refroidir

Ingrédients pour le bavaois

- 1.5 dl. de lait
- 2 poignées d'asperule odorante séchée
- 50 gr. de sucre
- ½ bâton de vanille
- 1.5 dl. de crème
- 1.3 feuille de gélatine
- 2 jaunes d'œufs

Préparation du bavaois

Amener le lait à ébullition, sortir du feu et y faire infuser l'asperule (15 min) et la vanille

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Blanchir dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre

Ajouter le lait filtré aux œufs et cuire le mélange à la nappe (la crème doit couvrir, napper une cuillère 80-85°C).

Verser la crème dans un saladier et ajouter la gélatine essorée, laisser refroidir.



Battre la crème, pas trop ferme et mélanger délicatement à la crème anglaise.

Dressage

Chemiser l'intérieur des cercles avec du papier sulfurisé et y placer un sablé. Le papier doit dépasser de 3-4 cm.

Remplir les cercles avec la crème en faisant dépasser de 2-3 cm

Placer au réfrigérateur 4 heures

Démouler et placer sur une assiette, décorer avec un coulis de fruit de saison.

Accord en vin

Le Privilège, assemblage, Cave le Covet, Couvet