

PAIN / VERJUS BOURGOIN / REINE DES PRÉS

« L'amour du pain »

Crème diplomate :

250 g de lait
50 g de jaunes d'œuf
60 g de sucre
25 g de maïzena
25 g de beurre
8 g de reine des prés
16 g de gélatine
100 g de crème fleurette montée

Préparation :

Faire infuser la reine des prés dans le lait tiède pendant 10 min, passer et remettre à chauffer avec la gélatine. Réaliser une crème pâtissière avec le lait infusé à la reine des prés. Blanchir les œufs, le sucre et la maïzena.
Ajouter le beurre froid en petits morceaux dans la pâtissière chaude hors du feu. Laisser refroidir.
Mélanger délicatement la crème pâtissière froide et la crème fleurette montée, mettre en poche et réserver au frais.

Glace reine des prés :

600 g de lait
60 g de reine des prés
90 g de lait concentré
25 g de lait entier en poudre
4 g de stab 200
20 g de Verjus

Préparation :

Infuser le lait tiède et la reine des prés 10 min et passer, mélanger tous les ingrédients ensemble, mixer et réserver en pot de pacquet une nuit au congélateur.

Gel Verjus reine des prés :

200 g de Verjus infusé reine des prés
30 g de jus de citron
30 g d'eau
5 g de sucre
2 g de pectine NH
2 g de pectine jaune
2 g d'agar agar

Préparation :

Mélanger le sucre, les pectines et l'agar agar. Ajouter au mélange verjus, citron et eau, porter à ébullition et laisser frémir 30 min. Réserver au frais une nuit.

Fond de tarte :

1 pâton de feuilletage
4 tranches de pain de la veille
2 œufs
Lait entier
Cassonade
Chapelure

Préparation :

Étaler le feuilletage (2 mm d'épaisseur), saupoudrer de mélange cassonade et chapelure. Cuire à 150°C entre 2 moules pendant 14min. Réaliser du pain perdu avec les tranches de la veille hydratées au préalable dans un mélange œufs et lait entier avec les tranches de pain bien caramélisées.

Sauce caramel :

180 g de sucre
40 g de beurre
150 g de crème
6 g de reine des prés
10 g de crème épaisse

Préparation :

Réaliser un caramel blond à sec avec le sucre, décuire avec la crème fleurette infusée à la reine des prés, le beurre et terminer par la crème épaisse.

Montage :

Déposer un disque de pain perdu dans le fond des tartelettes caramélisées avec un filet de gel Verjus. Pocher la crème diplomate, un filet de gel Verjus, déposer des tuiles de pain caramélisées et de caramel croustillant, quelques points de gel verjus et de sauce caramel. Réaliser un fleur de glace Verjus. Verser la sauce caramel au moment de servir



Recette réalisée par
ROMAIN HUBERT

Chef 1 étoile au guide Michelin
Restaurant L'Emulsion
à Saint-Alban-de-Roche (38)

