

Crème glacée à l'huile d'olive, tuiles au poivre du Sichouan, velouté au fruits rouges

Ingrédients pour 8 personnes:

8 jaunes d'oeuf
220 gr de sucre
1 litre de lait entier
25 cl de crème liquide
1 dl d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
1 pincée de vanille en poudre

Préparation :

Dans un saladier mélanger au fouet les jaunes d'oeuf et le sucre.
Porter le lait à la limite de l'ébullition avec la pincée de vanille puis verser le petit à petit sur la préparation.
Verser le tout dans une casserole à fond épais et faire chauffer à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à l'obtention d'une crème anglaise. Réserver alors à température ambiante.
Fouetter la crème liquide et l'incorporer délicatement à la crème.
Ajouter enfin l'huile d'olive et le vinaigre de xérès.
Faire prendre en sorbetière.

Tuiles au poivre du Sichouan

Ingrédients :

80 gr de beurre
70 gr de sucre glace
75 gr de farine
3 blancs d'oeufs
½ càc de poivre du Sichouan

Préparation :

Sortir le beurre du froid à l'avance pour qu'il devienne mou.
Mélanger vigoureusement le beurre mou et le sucre glace.
Incorporer le poivre moulu à la pâte.
Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs très succinctement à la fourchette.
(Réserver les jaunes pour une autre recette).
Incorporer petit à petit les blancs battus à la préparation et finir en mélangeant au fouet pour lisser la pâte.
Entreposer 45 minutes minimum au réfrigérateur.
Préchauffer le four à 190°C.
Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé déposer la pâte (une càs par tuile). Etaler ces tas de pâte

en cercles avec le dos d'une cuillère.

Enfourner pour 10 minutes tout en surveillant la coloration.

A la sortie du four déposer les tuiles sur une grille et laisser refroidir.

Montage de la verrine :

Déposer la glace au fond de la verrine, nous avons déposé sur le dessus un velouté framboise-fraises-menthe (de chez Picard) et nous avons posé la tuile sur la verrine.

<http://deliceyes.over-blog.org/>