



PARFUMS D'ÉPICES ET DE MENTHE
AUTOUR DE LA PECHÉ BLANCHE,
PAMPLEMOUSSE, FIGUE ET FRESSINETTE

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 45mn
 Temps de cuisson : 1h
 Temps d'infusion : 1 nuit

Ingrédients et quantités :

La crème pamplemousse : 250g de lait entier – 250g de crème liquide entière – 5 jaunes d'œufs – 80g de sucre semoule – 1 zeste de pamplemousse rose
 La pâte de datte au thé et menthe : 12 dattes Medjool – 1 sachet de thé vert – 6 feuilles de menthe fraîche
 La crème au citron et cannelle : 40g de jus de citron – 50g de beurre (30g + 20g) – 60g de sucre semoule (40g + 20g) – 1 œuf – ½ cuil. à café de cannelle en poudre
 Les pêches blanches pochées : 3 pêches blanches - 35g de jus de citron – 1l d'eau – 100g de sucre semoule
 Le caramel pamplemousse : 100g de sucre semoule – 15g de beurre – 10cl de crème liquide – 100g de jus de pamplemousse – 1 pincée de fleur de sel vanille
 Les arlettes cannelle : 1 pâte feuilletée pure beurre – QS de sucre glace – QS de cannelle en poudre
 Les fressinettes : 3 bananes Fressinette – 15g de beurre – 2cuil. à soupe de cassonade – 1 gousse de vanille bourbon
 Les figues rôties : 3 figues – 15g de beurre – 1 cuil. à soupe de miel de citron – 2 étoiles de badiane – 1 jus de citron
 La poudre d'épices : ½ cuil. à café de zestes de pamplemousse séché – ½ cuil. à café de cannelle en poudre – ½ cuil. à café de gingembre en poudre – ½ grains de poivre long – ½ cuil. à café de poudre de vanille- 1 cuil. à café de pistaches vertes – ½ cuil. à café de raz-el-hanout
 Dressage : feuille d'or – petites feuilles de menthe – poudre de pistaches vertes – segments de pamplemousse levés à vif

Progression :

La crème pamplemousse : Préchauffez le four à 100°C (th.3/4). Faites chauffer le lait, la crème et le zeste de pamplemousse dans une casserole. Dans un saladier, faites blanchir les jaunes avec le sucre. Versez dessus le mélange bouillant. Coulez dans un moule en silicone à empreintes rectangulaires. Faites cuire environ 30mn. Laissez refroidir. Pour faciliter le démoulage, passer les crèmes au congélateur.
 La pâte de dattes au thé et menthe : Portez à ébullition ¼ litre d'eau. Plongez-y le sachet de thé et les feuilles de menthe. Stoppez la cuisson, couvrez et laissez infuser 5mn. Retirez le thé, et versez sur les dattes. Laissez refroidir, filmez et réservez une nuit au froid. Le lendemain, égouttez les dattes, et retirez la peau et le noyau. Mettez la chair dans le thermomix avec un peu de thé infusé. Mixez jusqu'à une pâte fine. Passez ensuite cette pâte au travers d'une passoire fine pour ne récupérer que la pulpe. Mettez en poche munie d'une douille unie, et réservez au froid.
 La crème au citron et cannelle : Portez à ébullition dans une casserole 30g de beurre avec 40g de sucre et le jus de citron. Mélangez séparément l'œuf avec le reste de sucre. Versez dessus le mélange chaud.

Remettez à cuire jusqu'à ébullition, et laissez cuire pendant 2mn. Mixez. Réservez en poche munie d'une douille unie, au réfrigérateur.

Les pêches blanches pochées : Portez à ébullition l'eau avec le sucre et le jus de citron. Plongez-y les pêches après avoir stoppé la cuisson. Laissez refroidir à température ambiante. Réservez ensuite une nuit au froid, filmées. Le lendemain, épluchez les pêches. A l'aide d'une cuillère parisienne, faites des billes de pêche, réservez.

Le caramel de pamplemousse : Faites fondre le sucre dans une casserole. Une fois coloré, stoppez la cuisson avec le beurre. Ajoutez la crème liquide chaude, en faisant attention aux projections, puis le jus de pamplemousse. Laissez réduire pendant environ 15mn. Laissez refroidir et mettez dans une pipette.

Les arlettes cannelle : Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail, en la saupoudrant de sucre glace et de cannelle. Formez un rouleau, et bloquez-le au congélateur pendant 15mn environ. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Coupez des tranches d'environ 3mm d'épaisseur, que vous étalez légèrement au rouleau. Posez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez d'une seconde feuille, et d'une seconde plaque. Faites cuire au four environ 5mn. Laissez refroidir.

Les Fressinettes : Epluchez les bananes. Coupez-les en fines rondelles. Faites chauffer une poêle avec le beurre, la cassonade et la gousse de vanille fendue et grattée. A coloration, faites caraméliser les rondelles de banane. Réservez.

Les figes rôties : Essuyez les figes avec un papier absorbant humide. Entaillez-les sur le dessus. Faites chauffer une grande poêle avec le beurre, le miel et les étoiles de badiane. A coloration, faites rôtir les figes, déglacez avec le jus de citron. Laissez cuire en les arrosant tout le temps jusqu'à réduction total du caramel.

La poudre d'épices : Mettez tous les ingrédients dans le thermomix, et pulvérisez.

Dressage : Posez une crème pamplemousse sur l'assiette. Disposez dessus les fruits cuits, et une arlette cannelle. Sur l'assiette posez 3 billes de pêche pochée, faites des points de crème citron, pâte de datte, et de caramel pamplemousse. Ajoutez des petites feuilles de menthe, et de la feuille d'or. Parsemez sur le côté de l'assiette de la poudre de pistaches vertes et des morceaux de segments de pamplemousse levé à vif.

Le mot de Sandrine :

Un dessert à l'assiette aux parfums orientaux qui vous transporte très vite vers des saveurs épicées, acidulées, fraîches et puissantes. Un mélange de textures et couleurs pour un résultat délicat et original. Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>