



PETIT GATEAU BASQUE AU LEMOND CURD ET CERISES,
SOUPE DE CERISES GLACEE EPICEE



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 40mn
 Temps de réfrigération : 2h15

Ingrédients et quantités :

Le gâteau basque : 300g de farine – 1 œuf + 2 jaunes d’œufs – 200g de sucre semoule – 350g de beurre ½ sel pommade – 1 gousse de vanille Bourbon Sivanil

Le lemond curd : 1 œuf – 60g de sucre – 1CS de maïzéna – 8cl de jus de citron

La soupe de cerises glacée et épicée : 20cl d’eau – 80g de sucre semoule – 1 gousse de vanille – 1 zeste d’orange – 1 bâton de cannelle – 500g de cerises – 25g de beurre – 3 CS de cassonade – 20cl de vin rouge

Dressage : 150g de cerises - poudre de pistaches vertes – 6 sommités de menthe – feuille d’or – 6 grands bâtons de cannelle – raphia bordeaux

Progression :

Le gâteau basque : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans un saladier, mélangez le beurre pommade, et le sucre. Ajoutez l'œuf, les jaunes et les graines de la gousse de vanille. Mélangez et ajoutez la farine pour obtenir une pâte homogène. Répartissez la pâte dans un moule en silicone à empreintes de muffins jusqu'aux $\frac{3}{4}$ de hauteur. Réserver 15 min au réfrigérateur et faites ensuite cuire 30mn environ au four. Laissez refroidir, et démoulez sur grille.

Le lemond curd : Dans une casserole, mettez l'œuf, le sucre, la maïzéna, et le jus de citron. Mélangez bien, puis faites cuire sur feu moyen sans cesser de remuer au fouet, jusqu'à épaississement de la crème. Passez au blender afin d'obtenir une crème bien lisse. Laissez refroidir.

La soupe : Préparez un sirop en portant à ébullition dans une casserole l'eau avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Equeutez et dénoyautez les cerises. Faites chauffer une poêle avec le beurre. Ajoutez les cerises et la cassonade, ainsi que le zeste d'orange et la cannelle. Faites saisir les cerises quelques minutes, puis ajoutez le vin et le sirop. Laissez cuire et réduire d'1/3 en mélangeant de temps en temps. Retirez le bâton de cannelle et la gousse de vanille. Passez au blender la soupe en conservant quelques morceaux de cerises que vous rajoutez dans les petits pots une fois la soupe versée. Laissez refroidir et réservez au minimum 2h au réfrigérateur.

Dressage : Coupez chaque petit gâteau basque à l'emporte-pièce, et entourez-le d'un morceau de raphia. Dressez dessus à la poche cannellée le lemond curd. Disposez en rosace quelques morceaux de cerises dénoyautées, et saupoudrez de poudre de pistaches vertes. Ajoutez une sommité de menthe et un éclat de feuille d'or. Posez à côté un pot de soupe de cerises froide, et glissez-y un grand bâton de cannelle.

Le mot de Sandrine :

Un joli dessert de saison autour des cerises, très gourmand, où se mêlent saveurs et textures, qui ne laissera pas indifférent vos invités. Si vous n'avez pas le temps de préparer le lemond curd, vous pouvez en trouver au rayon confitures des grandes surfaces. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>