

SEMOULE DE VERVEINE AUX FRAISES DES BOIS

RECETTE EXCLUSIVE DE MICHEL GUÉRARD®
LES PRÉS D'EUGÉNIE

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

200 g de groseilles
200 g de fraises des bois
90 g de sucre
1 grosse poignée de feuilles de verveine fraîche
1 cuillère à soupe de poudre d'amande
1 cuillère à soupe de semoule fine de blé
3 feuilles de gélatine
200 g de lait 1/2 écrémé
100 g de crème montée
2 blancs d'œuf

DÉVELOPPEMENT DE LA RECETTE

Mettre dans une casserole les groseilles égrappées, 40 g de sucre et 12 cl d'eau.

Laisser frémir durant 5 minutes et filtrer le jus obtenu. Diviser cette sauce en deux. Répartir la première moitié dans 4 verres coniques.

Mettre une feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide et la mélanger avec la deuxième moitié de jus de groseilles encore chaud. Cette gelée sera utilisée en fin de recette pour finir le dessert.

Dans une casserole, faire infuser la verveine dans 200 g de lait bouillant et 35 g de sucre durant 15 minutes en dehors du feu. Filtrer cette infusion, la refaire bouillir et y verser « en pluie » la semoule. Baisser le feu au minimum et cuire tout en remuant pendant 5 minutes.

Une fois cette préparation cuite, débarrasser et ajouter la poudre d'amande et les deux feuilles de gélatine restantes, préalablement ramollies dans de l'eau froide. Mettre ce mélange à refroidir.

Monter la crème au fouet et l'incorporer dans la semoule froide. Puis monter les blancs en neige avec 15 g de sucre et les ajouter dans la mousse de semoule. Répartir celle-ci dans les verres congelés.

Disposer à la surface une rosace de fraises des bois et couler dessus la gelée de groseilles obtenue un peu plus tôt. Mettre au réfrigérateur au moins deux heures.



Château d'Ormeaux