



"Me mettre au vert, c'est m'isoler pour réfléchir à de nouvelles recettes. Faire une pause pour mieux pouvoir innover."

NICOLAS BOUSSIN



La maison de la Crème

Elle & Vire®

NORMANDIE DANS TOUS SES ÉTATS



"Dans cette recette, j'ai voulu reproduire la fraîcheur du bocage Normand."

MONTAGE

350 g de crème Excellence Elle & Vire
100 g de crème fraîche épaisse
Excellence Elle & Vire
45 g de sucre

Monter tous les ingrédients ensemble jusqu'à consistance.

Étaler une couche de compotée de fraises sur le sablé et disposer régulièrement les dés de pomme.

Disposer la crème citron verveine en boules irrégulières avec une poche à douille de 10 mm.

Passer au grand froid quelques minutes et pistoler avec un glaçage miroir délayé à 10% avec de l'eau.

Faire des pointes de crème décor à la douille à St Honoré.

Décorer avec des lamelles de pomme citronnées, des fraises ou fraises des bois et des feuilles de verveine fraîche.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

SABLÉ BRETON

75 g de jaunes d'œufs
145 g de sucre
4 g de sel
225 g de farine T55
7 g de levure chimique
165 g de beurre doux de
Condé-sur-Vire Elle & Vire
82% MG pommade

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Étaler à 2,5 mm et détailler avec des cadres carrés de 18 cm.

Mettre au froid.

PÂTE D'AMANDE DÉCOR

280 g de beurre doux de
Condé-sur-Vire Elle & Vire
82% MG pommade
670 g de pâte d'amande 50%
80 g de blancs d'œufs
32 g de jaunes d'œufs
480 g de farine T55
6 g de levure chimique

Mixer tous les ingrédients tempérés ensemble et pocher sur le sablé breton dans un cadre carré de 18 cm.

Cuire à 160°C au four ventilé pendant 25 minutes.

Laisser refroidir.

COMPOTÉE DE FRAISES ET FRAISES DES BOIS

360 g de fraises surgelées
150 g de fraises des bois
surgelées
35 g de jus d'orange
70 g de sucre (A)
7,5 g de pectine NH
145 g de sucre (B)
4 g de solution acide
10 g de dextrose en poudre

Faire chauffer les fraises, les fraises des bois et le jus d'orange à 40°C.

Ajouter la pectine NH mélangée avec le sucre (A).

À ébullition, incorporer le sucre (B), le dextrose en poudre et cuire jusqu'à 51Brix (102°C).

Ajouter la solution d'acide citrique. Mixer grossièrement.

Débarrasser puis réserver.

POMME CONFITE

500 g de pommes rouges
60 g de Manzana
20 g de jus de citron
20 g de sucre

Eplucher les pommes, les couper en dés et verser le jus de citron par-dessus.

Cuire doucement les dés de pomme avec le sucre et ajouter la liqueur Manzana. Laisser cuire les dés de pomme jusqu'à la bonne texture (les garder encore croquants).

CRÈME CITRON VERVEINE

260 g de blancs d'œufs
250 g de sucre
140 g de jus de citron vert
70 g de jus de yuzu
6 g de zeste de citron vert
10 g de verveine séchée
6 g de gélatine
36 g d'eau d'hydratation
250 g de beurre doux de
Condé-sur-Vire Elle & Vire
82% MG

Infuser le jus de citron et de yuzu avec la verveine pendant 30 minutes ; chinoiser.

Cuire doucement les jus infusés avec le sucre et les blancs d'œufs jusqu'à la première ébullition.

Incorporer la gélatine hydratée, puis les zestes et le beurre très froid. Mixer et laisser prendre au froid.

