

Yaourt citronné olives noires, citron confit, meringue craquante citronnée, sorbet basilic

INGREDIENTS POUR 25 VERRINES

Yaourt: 335g crème liquide 35%, 75g jus de citron Confit d'olives noires: 100q olives noires dénoyautés,

100g eau, 100g sucre, 50g huile d'olive

Confit de citrons: 125g citrons jaunes, 125g eau, 125g

sucre

Meringue au citron: 60g blancs œufs, 60g sucre, 60g

sucre glace, ½ citron zeste

Sorbet Basilic: 200g eau, 100g sucre, 75g jus citron,

30g basilic (que des feuilles)



PRÉPARATION



Yaourt : Mélanger les deux ingrédients dans une casserole et chauffer jusqu'à frémissement, en mélangeant. Couler dans les verrines, à 15g chacune puis mettre au frais pendant 12h.

Confit d'olives noires : Blanchir 3 fois les olives. Les mettre à cuire avec l'eau et 1/4 du sucre, laisser cuire à frémissement. Laisser refroidir et renouveler la cuisson en y ajoutant le sucre. Renouveler 2 fois la cuisson jusqu'à temps d'avoir ajouté tout le sucre. Une fois les olives confites cuitent, les mixer avec 50g huile d'olive pour faire une tapenade sucrée et réserver au frais. Confit de citrons : Tailler les citrons en rondelles, les blanchir 3 fois. Puis les mettre à cuire avec l'eau et le sucre en plusieurs fois comme les olives. Une fois la cuisson terminer les refroidir puis les tailler en brunoise.

Merinque au citron : Ajouter le sucre glace en mélangeant délicatement puis ajouter le zeste. Étaler sur une feuille de papier cuisson puis mettre au four à sécher pendant au moins 3h. Une fois la meringue bien sèche, la concasser en petit morceaux et la conserver en boite à l'abri de l'humidité. Sorbet Basilic Blanchir les feuilles de basilic et les rafraichir aussitôt.

Dans un mixer blinder, y mettre les feuilles de basilic froides égouttées, le jus de citron et le sucre. Mixer quelques minutes puis ajouter l'eau. Couler le mélange en bol et congeler.

Dressage: Passer la glace au Paco jet. Sur le yaourt au fond de la verrine. Disposer quelques points de tapenade, puis quelques cubes de citron. Ajouter quelques morceaux de meringue, un filet d'huile d'olive, une petite feuille de basilic et une boule de sorbet basilic.

 L es t ables du q ers



Le Daroles 4, place de la libération 32000 AUCH

Tél.: 05 62 05 00 51