Le GROS PALAIS

COLLIER DE FRUITS ROUGES À LA MERINGUE ET AUX HERBES

INGRÉDIENTS

MÛRES SAUVAGES
FRAMBOISES
FLEURS DE CORIANDRE
BASILIC THAÏ
CITRON JAUNE
POUDRE DE PIMENT
ŒUFS
SUCRE

1

CONGELER LES FRAMBOISES

Placer quelques framboises au congélateur en prévision du dressage.

2

LE COULIS DE MÛRES

Cuir doucement, avec un couvercle ,100 grammes de mûres sauvages avec 10 grammes de sucre.

Attendre que les mûres rendent leur eau.

Faire réduire mais pas trop.

Mixer le tout avec 50 grammes de mûres fraîches jusqu'à obtenir une texture sirupeuse.

Passer le coulis à la passette pour en retirer les graines.

3

LE GRANITÉ AUX HERBES

Faire chauffer 40 centilitres d'eau avec 80 grammes de sucre et un peu de jus de citron pour réaliser un sirop.

Infuser dans ce sirop des branches de coriandre et de basilic.

Laisser refroidir puis passer le tout à la passette.

Mixer le sirop avant de le passer de nouveau à la passette.

Laisser reposer une nuit au congélateur.

Puis gratter la préparation pour en faire de la poudre de glace.

4

LA MERINGUE AUX FRAMBOISES

Cuir doucement, avec un couvercle, 50 grammes de framboises.

Attendre que les mûres rendent leur eau.

Faire réduire.

Passer le tout à la passette pour retirer les graines.

Clarifier 3 ou 4 oeufs.

Faire monter les blancs avec 120 grammes de sucre à incorporer en trois fois.

Intégrer à la préparation les framboises fraichement mixées.

Coucher ensuite la meringue à l'aide d'une poche à douille.

Enfourner à 85 degrés pendant 90 minutes.

Puis laisser refroidir pour que les meringues croutent.

5

LE DRESSAGE

Tracer un trait de coulis de mûres.

Poser quelques meringues ici et là.

Saupoudrer de poudre de piment.

Ajouter quelques feuilles et fleurs de basilic et de coriandre.

Sortir les framboises du congélateur et les éclater en petites billes.

Ajouter le granité.

BON APPÉTIT !