

Tuile de sarrasin grillé, chicorée d'endive glacée, lait infusé au sarrasin

Recette pour 4 pers

Description

Une recette traditionnelle bretonne, région du nord-ouest de la France.

L'astuce du chef

Un œuf battu ou cassé est plus facile à incorporer dans une masse fluide.

Réalisez la veille le granité, le temps qu'il prenne, c'est plus sûr.

Ingrédients

Tuile de sarrasin sarrasin

- 100 Gr Sucre glacé
- 4 Gr Sel
- 150 Gr Beurre pommade
- 140 Gr Farine de sarrasin
- 180 Gr Blanc(s) d'œuf(s)

Granité de chicorée d'endive

- 1 Litre(s) Eau
- 50 Gr Sucre
- 65 Ml Vin hydromel
- 25 Gr Racine de chicorée

Crèmeux de chicorée

- 300 Ml Crème 35% à fouetter
- 25 Gr Sucre
- 30 Gr Racine de chicorée

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Tuile de sarrasin

Tamisez la farine, mélangez tous les ingrédients ensemble, laissez reposer (24h) au réfrigérateur.

Étalez la pâte finement sur un Silpat ou papier cuisson, enfournez pour huit minutes à 175°C.

Cassez la tuile comme bon vous semble.

Granité de chicorée d'endive

Confectionnez un sirop avec (l'eau, le sucre), ajoutez hors du feu l'hydromel et la racine de chicorée.

Laissez infuser l'ensemble avec un film qui referme le tout, une fois bien refroidit, filtrez, puis, versez le sirop dans un récipient plat.

Placez le tout au congélateur, une fois bien pris, gratter le glaçon (granité) à l'aide d'une fourchette.

Déposez au dernier moment dans les verrines avant de les servir.

Crèmeux de chicorée

Dans une casserole, faites bouillir la crème, le sucre et la chicorée, laissez infuser quelques minutes, puis filtrer.

Versez dans un siphon, ajouter deux cartouches (max) de gaz, réservez au réfrigérateur, le siphon couché sur une étagère.

Montage

Dans un bol ou verrine, déposez le granité dans le fond, recouvrez du siphon de chicorée, déposez deux belles tuiles.

Bon appétit!