

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GRATIN DE PAMPLEMOUSSE ROSE - BRIOCHE PERDUE

pour 6 personnes :

Crème pâtissière : 1/4l lait frais entier - 1 gousse de vanille fendue en deux - 70g sucre en poudre - 3 jaunes d'oeufs - 10g farine - 10g maïzena -

Dans un cul de poule ou saladier, gratter la gousse de vanille sur les jaunes d'oeufs. Ajouter le sucre et battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser en pluie la farine et la maïzena. Mélanger. Faire bouillir le lait et la gousse de vanille. Verser la moitié sur le mélange aux oeufs. Reverser le tout dans la casserole. Faire épaisir sur le feu. Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur couverte de film alimentaire au contact.

6 plats individuels à four beurrés de Ø 13cm - 48 segments de pamplemousse rose - 200g crème pâtissière - 100g chantilly - 10cl jus de pamplemousse -

Pour obtenir des segments de pamplemousse. Couper les deux extrémités des pamplemousses jusqu'à la chair. Passer un couteau très bien aiguisé entre la peau et la chair tout le tour du fruit de haut en bas (il ne doit pas rester de peau blanche). Prendre le pamplemousse dans une main au dessus d'un bol, à l'aide du couteau découper entre chaque séparation la chair, on obtient les segments. Les poser sur un plateau recouvert de papier absorbant. Une fois terminé, recouvrir de papier absorbant et appuyer légèrement pour sécher un peu les segments.

Incorporer à la crème pâtissière pesée le jus de pamplemousse, puis la chantilly. Déposer dans chaque plat 2 cuillères à soupe de crème. Déposer dessus 8 segments de pamplemousse en rosace. Poser les plats sur un plateau, recouvrir de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur.

Brioche perdue : découper 6 bâtonnets de brioche dans un reste de [brioche](#) - 15cl lait - 1 oeuf - 1 sachet de sucre vanillé - beurre pour cuisson -

Dans un cul de poule ou saladier, battre l'oeuf, verser le lait et le sucre. Fouetter. Dans une poêle, chauffer du beurre à feu moyen sans le faire noircir. Tremper dans le mélange les bâtonnets de brioche au fur et à mesure d'un côté de l'autre. Les dorer en les tournant très souvent. Réserver sur du papier absorbant jusqu'au moment du service.

Service : préchauffer le four sur position gril. Quand le gril est très chaud, entreposer les plats à gratin dessous jusqu'à ce que la surface soit légèrement dorée. Sortir en éteignant le four. Poser les bâtonnets de brioche sur une plaque à pâtisserie et les poser au milieu du four chaud, porte fermée (2-3 minutes suffiront).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr