Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Espuma de framboises et croustillant à l'orange

Ingrédients

Préparation

Tuile :
Zester l'orange et en presser le jus, ainsi que celui d'une autre orange afin d'obtenir 100 g de jus au total.

Ramollir le beurre en pommade et bien le mélanger avec le sucre.

Ajouter progressivement le jus d'orange légèrement tiédi.
Terminer en ajoutant la farine et le zeste d'orange.

Préchauffer le four à 180°C.

Etaler la pâte en petites quantités à l'aide d'une cuiller, sur une plaque avec du papier de cuisson.
Enfourner et laisser cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.
Sortir les tuiles et les faire refroidir sur une bouteille afin de leur donner une forme de tuile. Réserver.

Espuma :
Mettre les framboises (En réserver 8 pour la décoration) dans le blender avec 50 g de crème et mixer finement.

Ajouter le reste de la crème et mixer à nouveau. Passer au chinois et ajouter la gomme xantane. Bien fouetter afin d'épaissir le mélange. Verser dans le siphon. Mettre 2 cartouches de gaz, secouer 15 secondes et réserver au frigo en position horizontale.

Servir l'espuma sur les tuiles en ajoutant deux framboises entières par-dessus.

Notes :