

Lait de quinoa et verveine, crème glacée, financier, bière noire et poire

Recette du chef Rafael Rodriguez

Auberge de l'Abbaye de Montheron

Recette pour 4 personnes

Lait de quinoa

Quinoa 400 gr
Eau 1.2 lt

Cuire ensemble 25 minutes, mixer et filtrer le lait avec une étamine.

Attention, ne vous laissez pas distraire ! Si vous laissez le quinoa trop longtemps sur le feu, il gonfle et il n'est plus possible de mixer pour en faire du lait.

Crème de quinoa

Lait de quinoa (ci-dessus) 350 gr
Verveine séchée 20 gr
Jaune d'œuf 50 gr
Sucre 50 gr
Gélatine 1 feuille

Chauffer le lait et infuser la verveine pendant 20 minutes. Filtrer.

Préparer une crème anglaise avec tous les ingrédients en prenant soin de ne pas dépasser 85°C.
Verser dans 4 assiettes creuses et réfrigérer au moins 4 heures

Gelée de bière noire

Bière noire 2.5 dl
Gélatine 1 feuille

Chauffer la bière, y dissoudre la feuille de gélatine. Verser sur la crème moulée dans les assiettes en faisant un petit film de bière.

Remettre au réfrigérateur pendant 4 heures

Glace au quinoa

Lait de quinoa	750 gr	Dextrose	40 gr
Lait en poudre	60 gr	Quinoa cuit	50 gr
Crème	500 gr	Glucose	30 gr

Mélanger tous les ingrédients, porter à 85 ° et laisser refroidir rapidement.

Laisser mûrir au réfrigérateur 12 heures.

Turbiner la glace dans une sorbetière

Financier de quinoa torréfié

Quinoa cuit	175 gr	Farine	175 gr
Blanc d'œuf	450 gr	Sucre	200 gr
Beurre noisette	200 gr	Poudre à lever	16 gr

Placer le quinoa dans un plat à four et le torréfier sous le gril en mélangeant souvent jusqu'à ce qu'il brunisse.

Le mélanger dans un bol avec tous les autres ingrédients, mettre dans un moule à four avec du papier sulfurisé, et cuire 170°C pendant 25 min.

Démouler et laisser refroidir

Note : Pour utiliser moins d'œufs (mais le résultat sera moins moelleux)

150 gr de blanc d'œuf (env. 4 blancs et vous avez juste assez des jaunes pour la crème !)

150 gr de beurre

150 gr de sucre

Compote de poire

Poire	3 pces
Sucre	50 gr

Eplucher, vider et couper les poires en morceaux

Cuire avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une purée

Mixer et refroidir

Dressage

Dans notre assiette nous avons déjà la crème de quinoa et de la bière, terminer avec des cubes de financier, de la compote de poire et une boule de glace au quinoa