

Crème brûlée aux fruits de la passion, sorbet citron et tuile croustillante passion



Les ingrédients pour 4 personnes :

Crème brûlée :

2,5 dl de crème liquide

5 cl de jus de fruits de la passion

3 jaunes d'oeuf

125 g de sucre (j'en ai mis 100 g)

Cassonade et feuilles de menthe pour la finition

Pour le sorbet citron :

1 dl de jus de citron

5 dl d'eau

165 g de lait

165 g de sucre en poudre (n'ayant pas de sucre inverti j'ai mis du sucre spécial confiture)

50 g de sucre inverti (je n'en ai pas mis)

1 zeste de citron

Pour les tuiles croustillantes :

125 g d'amandes en poudre (63 g)

250 g de sucre glace (125 g)

62,5 g de farine (31 g)

125 g de beurre fondu (63 g)

100 g de jus de fruit de la passion (50 g)

(j'ai mis la moitié de proportions ce qui est largement suffisant pour 4 personnes)

Préparation des crèmes brûlées :

Chauffer la crème liquide et le jus de fruit de la passion. Dans un saladier mélanger le sucre avec les jaunes d'oeuf et verser la crème aux fruits de la passion sur les oeufs bien mousseux en mélangeant. Laisser refroidir et verser dans des plats à crème brûlée. Cuire à four préchauffé à 100° pendant 1 petite heure (arrêter dès que la crème est prise et légèrement tremblotante) . Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

Préparation du sorbet citron :

Mélanger tous les ingrédients du sorbet et porter à ébullition. Laisser refroidir et mettre en sorbetière. Une fois le sorbet pris réserver au congélateur. Il faudra penser à le sortir ½ h avant de le servir pour faire les quenelles.

Préparation des tuiles croustillantes passion :

Mélanger tous les ingrédients et étaler finement la pâte obtenue sur une plaque entre 2 feuilles de papier cuisson. Laisser refroidir au réfrigérateur. Enlever la feuille supérieure et cuire à four préchauffé à 180-190° jusqu'à coloration. Il faut quelques minutes, le mieux est de surveiller la cuisson. Une fois la cuisson terminée sortir la plaque du four et couper des tuiles d'après la forme désirée. Il faut que la masse soit encore tiède. Courber légèrement les tuiles obtenues sur un rouleau à pâtisserie.

Présentation :

Au moment du service sortir les crème brûlées du réfrigérateur, les saupoudrer de cassonade et colorer au chalumeau. Poser une tuile sur chaque crème brûlée et déposer une quenelle de sorbet citron sur les tuiles. Décorer avec une feuille de menthe. Servir sans attendre.

Vous pouvez tout faire la veille, les tuiles se conservent très bien dans une boîte métallique. Il faudra simplement penser à sortir le sorbet 1/2 h avant de l'utiliser pour pouvoir façonner plus facilement des quenelles.

Pour faire les tuiles, si la masse refroidit trop et n'est plus malléable, remettre quelques secondes la plaque dans le four chaud cela permettra de ramollir la masse et de continuer à la travailler.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>