

Crème sucrée de pois chiche de Dabisse, Cerises du Pays Dignois 🍒 en gelée et en tartare au basilic

Ingrédients 4 personnes:

150 g de pois chiche cuits de Dabisse VireVent,
2 yaourts fermiers,
50 g de sucre semoule,
200 g de cerises,
150 g de fraises,
2 cuillères à café d'agar agar,
10 feuilles de basilic,
6 c. à soupe de Miel de montagne Olivier Darroze,
Chips de pomme de Volonne Richaud Valérie,
Chantilly au siphon,



1. Réalisation de la crème de pois chiche sucrée : Egouttez vos pois chiches et mettez les dans le mixer. Mixez-le tout en y ajoutant les yaourts et le sucre progressivement (goutez au fur et à mesure et n'hésitez pas à en rajouter si vous souhaitez une préparation plus sucrée). Réservez au frais au minimum 1h.
2. Préparation de la gelée de cerise : équeutez et lavez vos cerises, dénoyautez les. Mixez-les toutes en pensant à en réserver 12 pour la décoration et une vingtaine pour le tartare. Une fois vos cerises mixées, les mettre dans une casserole et faire chauffer, ajoutez vos cuillères d'agar agar. Coulez votre gelée dans des emportes pièces et disposez au réfrigérateur 15 min.
3. Préparation du tartare : Prendre la vingtaine de cerises dénoyautées et les couper en petits cubes. Faire de même avec les fraises, mélangez le tout et ajoutez-y les feuilles de basilic finement hachées. Réservez.
4. Mixez les chips de pommes afin d'obtenir une chapelure de pomme. Faire chauffer votre miel afin de le rendre liquide. Prendre vos 12 cerises et les tremper dans le miel et ensuite dans la chapelure de chips de pommes. Réservez.
5. Le dressage de votre assiette. A l'aide d'emporte-pièces, disposez 2 cercles de crème de pois chiche. Sur le plus gros, posez un disque de gelée de cerise et par-dessus le tartare. Sur l'autre disque de crème, mettre ½ disque de gelée. Mettre votre chantilly en forme d'un S à l'envers, et de part et d'autres, mettre trois cerises avec la chapelure. Coupez le troisième disque et placez les morceaux. Décorez avec des feuilles de basilic et des fleurs de fraises.

Bonne dégustation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site

<http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>

D'autres recettes gourmandes tous les derniers lundi de chaque mois en collaboration avec
l'Etal des 3 vallées à Digne, Fréquence Mistral, Haute Provence info

Fiche recette



Radio sur 99.3 Fm



Quotidien et Site

