

Pain perdu à l'aspérule odorante, prunes rôties, coulis cacao à l'impératoire



Virginie Tinembart

Pinte des Mossettes
1654 Cerniat



Originaire de Neuchâtel, au bénéfice d'expériences à Zurich, puis Genève, elle a puisé son inspiration dans ses différentes expériences.

Reprendre la Pinte des Mossettes était un challenge qui lui a permis d'approfondir ses connaissances dans les plantes sauvages et de proposer une cuisine personnalisée avec des produits locaux.

pintedesmossettes.ch

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Pain perdu:

90 g farine
15 g beurre mou
35 g lait
4 g levure fraîche
10 g sucre
1 pincée de sel

PRÉPARATION

Pain perdu

Fondre la levure dans le lait avec le sucre. Y ajouter le beurre mou.

Mélanger le sel et la farine et ajouter le liquide, pétrir 2 min. Laisser reposer au frais 1 heure.

Former un boudin de 4 cm de diamètre et laisser monter à température ambiante pendant 1 heure encore.

Cuire 20 minutes au four à 170°C. Laisser refroidir.

Lait de poule

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Pain perdu à l'aspérule odorante, prunes rôties, coulis cacao à l'impératoire



Lait de poule:

1 dl lait entier
1 dl crème 35%
60 g sucre
1 œuf
1 petite poignée d'aspérule odorante séchée

Caramel:

3 cs sucre
1 cs beurre

Coulis cacao à l'impératoire:

5 dl eau
60 g sucre
60 g glucose
60 g sucre
1 /2 cc de racine d'impératoire hachée

Prunes rôties au miel et Damassine:

6 prunes rouges ou jaunes
1 cs miel
1 pincée de romarin frais haché
2cl de Damassine

Dressage:

3cs de crème fouettée

Tiédir le lait et la crème, ajouter l'aspérule odorante.

Laisser infusé 2 heures. Passer au chinois.

Ajouter le sucre et l'œuf, bien mélanger.

Découper des tranches de pain de 1 cm.

Dans un plat, les mettre à tremper avec le lait de poule.

Les retourner après 1 heure, les laisser imbiber encore 1 heure.

Égoutter les tranches.

Caramel

Dans une poêle faire fondre le sucre, ajouter le beurre.

Déposer les tranches de pain et les retourner lorsqu'elles sont grillées.

Débarrasser dans un plat et cuire 6 min au four à 150°C.

Coulis cacao à l'impératoire

Mélanger tous les ingrédients et cuire doucement jusqu'à consistance sirupeuse.

Prunes rôties au miel et Damassine:

Dénoyauter et couper les prunes en quatre.

Dans une poêle faire fondre le miel avec le romarin et 1 cs d'eau.

Ajouter les quartiers de prunes et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajouter la Damassine. Réserver.

Dressage

Sur le pain perdu poser une cuillère à café de crème montée, placer les quartiers de prunes.

Verser le coulis chocolat autour.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

