

Salades et soupes de fruits

Cristal de fruits de saison au muscat



1h35 **25 min** **10 min** **1h** **296**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du cristal de fruits

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau et réserver.
- 2 Fendre en deux la gousse de vanille.
- 3 Faire une croix à la base de l'abricot et de la pêche avec un couteau d'office.
- 4 Porter une casserole d'eau à ébullition puis préparer un saladier rempli d'eau et de glaçons.
- 5 Déposer l'abricot et la pêche dans l'eau bouillante pour les monder.
- 6 Plus le fruit est mûr, moins il doit cuire longtemps et inversement.
- 7 Immerger la pêche et l'abricot dans l'eau glacée du saladier pour stopper la cuisson.
- 8 Dans une casserole, verser l'eau, la gousse de vanille, la menthe et le sucre.
- 9 Porter à ébullition et laisser frémir pendant quelques minutes.
- 10 Rajouter le muscat dans la casserole et laisser cuire quelques minutes.
- 11 Égoutter la pêche et l'abricot puis les débarrasser dans

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le cristal de fruits

80 g **Fraise**
80 g **Abricot(s)**
50 g **Cerise(s)**
60 g **Pêche**
60 g **Groseilles**
15 cl **Muscat**
100 g **Sucre semoule**
15 cl **Eau de fleur d'oranger**
4 g **Feuille de gélatine**
1 **Gousse(s) de vanille**
2 feuille(s) **Menthe fraîche**
15 cl **Eau**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour les tuiles

30 g **Sucre glace**
1 **Orange(s)**
20 g **Beurre**
15 g **Farine**

un bol. Réserver le saladier d'eau glacée.

- 12 Déposer les feuilles de gélatine dans la casserole avec le muscat et mélanger avec un fouet.
- 13 Quand la gelée frémit, sortir la casserole du feu et passer la préparation au chinois au-dessus d'un saladier pour récupérer la gelée.
- 14 Récupérer la gousse de vanille et gratter l'intérieur pour l'intégrer à la gelée puis fouetter.
- 15 Verser l'eau de fleur d'oranger et mélanger.
- 16 Déposer le saladier sur le saladier d'eau glacée.

Ingrédients pour le dressage

12 feuille(s) **Menthe fraîche**
4 branche(s) **Groseilles**
4 **Fraise**

Étape 2

Montage du cristal de fruits

- 1 Peler la pêche et l'abricot à l'aide d'un couteau d'office puis les couper en dés et réserver dans un bol.
- 2 Équeuter les fraises puis les couper en dés et réserver dans un bol.
- 3 Enlever la queue des cerises, les ouvrir en deux et les dénoyauter.
- 4 Couper les cerises en morceaux fins et réserver dans un bol.
- 5 Équeuter les groseilles et réserver dans un bol.
- 6 Déposer des cerises au fond des coupes avec une cuillère à soupe.
- 7 Rajouter les morceaux d'abricot et de fraise sur le pourtour.
- 8 Déposer les morceaux de pêche sur le dessus.
- 9 Faire couler délicatement la gelée dans les coupes de fruits à l'aide d'un pochon et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 10 S'assurer que la gelée est suffisamment froide avant de la verser sur les fruits pour ne pas dénaturer leur saveur ni leur texture.

Étape 3

Réalisation des tuiles

- 1 Préchauffer le four à 180° (Th.6).
- 2 Découper une orange en deux à l'aide d'un couteau d'office et recueillir le jus à l'aide d'un presse-agrumes. Réserver.
- 3 Dans un saladier, mélanger le beurre pommade et le sucre glace à l'aide d'un fouet.
- 4 Verser le jus d'orange dans le saladier et fouetter.
- 5 Rajouter la farine et continuer de fouetter.
- 6 L'appareil peut s'utiliser de suite ou bien après avoir reposé.
- 7 Sur une plaque à pâtisserie, déposer une feuille de silicone.
- 8 Déposer un peu d'appareil à tuile et étaler sur un petit périmètre de façon circulaire à l'aide d'une cuillère à soupe.

- 9 Toujours faire un essai de cuisson auparavant pour se rendre compte de la vitesse de cuisson du four.
- 10 Déposer la plaque dans le four préchauffé puis, quand la tuile est cuite, sortir et attendre quelques instants avant de la décoller.
- 11 Déposer la tuile sur un rouleau à pâtisserie et laisser refroidir.
- 12 Étaler le reste de l'appareil sur la feuille siliconée selon le même procédé.
- 13 Faire cuire les tuiles au four.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les tuiles du four et les disposer sur un rouleau à pâtisserie à l'aide d'une spatule.
- 2 Sortir les cristaux du réfrigérateur et disposer un verre sur une assiette.
- 3 Découper la base de la fraise pour lui donner une assise puis disposer sur l'assiette.
- 4 Déposer une grappe de groseille dans un saladier et la poudrer légèrement avec du sucre glace au travers d'une passette.
- 5 Déposer la grappe de groseilles dans la coupe avec des feuilles de menthe.
- 6 Disposer des tuiles autour de la fraise et servir.