

Carpaccio fraises-oranges, coulis d'oranges et glace au safran

Pour les proportions de la glace, je pense qu'elles conviennent pour 6 – 7 personnes. Pour les proportions du carpaccio je donnerai les proportions pour 2 personnes. Vous n'aurez qu'à adapter en fonction du nombre de convives.

Glace au safran pour 6–7 personnes

Les ingrédients:

1/2 l de lait

4 jaunes d'oeufs

70 g de sucre

20 cl de crème liquide entière

3 belles pincées de filaments d'Iran

Faire bouillir le lait et y mettre à infuser le safran filaments une dizaine de minutes.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à blanchiment et verser le lait chaud sur ce mélange en remuant. Remettre dans une casserole et sur le feu tout en continuant à mélanger et en écrasant les filaments de safran contre les parois de la casserole pour bien faire sortir tous les parfums. Mélanger jusqu'à épaissement sans faire bouillir (crème anglaise). Laisser refroidir.

Monter la crème en chantilly et l'ajouter à la crème au safran en mélangeant avec précaution (en soulevant la masse).

Mettre en sorbetière puis au congélateur.

Si vous voulez donner la forme du dôme comme sur les photos, à la sortie de la sorbetière mettre la glace dans un moule en silicone adéquat et le moule au congélateur. Il ne restera plus qu'à démouler les dômes au centre des assiettes.

Le coulis d'orange pour 2 personnes

Les ingrédients:

2 oranges

20 g de sucre

Presser les oranges et mettre le jus dans une casserole avec 20 g de sucre. Faire réduire jusqu'à consistance sirupeuse.

Le carpaccio fraises-oranges pour 2 personnes

Les ingrédients:

2 oranges

Quelques grosses fraises

Des pistaches non salées décortiquées

Couper les fraises en lamelles et peler les oranges à vif. Lever les quartiers d'oranges et les réserver.

Concasser très grossièrement les pistaches.

Dressage des assiettes:

Démouler les dômes de glace au safran au centre des assiettes. Vous aurez pensé à sortir la glace du congélateur quelques minutes auparavant, pour qu'elle ne soit pas trop dure. Si vous n'avez pas de moule adéquat, faites des quenelles de glace avec 2 cuillères à soupe ou des boules avec une cuillère à glace.

Entourer la glace des fraises et des oranges en les alternant et napper de coulis d'orange. Terminer l'assiette en parsemant des pistaches concassées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>