

Verrines de billes de melon et dés de pêche, espuma calisson d'Aix et petit sablé breton à l'orange.



Dans mon panier pour 4 convives:

Pour l'espuma calissons d'Aix

- 25 cl de crème fleurette
- 2 cuillères à soupe de crème de calissons
- 1 goutte d'extrait d'amande amère (type vahiné)
- 2 cartouches de gaz

Pour le jus d'orange, melon et Cointreau

- Le jus d'une orange
- La chair d'un gros melon
- Un peu de sucre (au goût de chacun)
- Quelques gouttes de Cointreau (Cointreau n'en faut...)

Pour les fruits

- 2 melons
- 6 petites pêches blanches
- 50g de sucre
- 1 belle cuillère à soupe de miel
- le zeste d'une orange
- quelques gouttes de Cointreau

Pour les sablés à l'orange

1. 100g de beurre pommade (pour moi ce sera du beurre demi-sel)

2. 50 g de sucre
3. 2 jaunes d'œufs
4. 125g de farine
5. 1 sachet de poudre à lever (poudre sans phosphate) : vous pouvez utiliser de la levure chimique

En cuisine :

1. La veille, préparer l'**espuma** et les **sablés**, ainsi que le **jus d'orange / melon**.
2. Pour l'**espuma**, tiédir la crème fleurette et y mélanger la crème de calisson.
3. Laisser refroidir et chinoiser. Verser le mélange dans le siphon. Fermer et ajouter les deux cartouches de gaz. Secouer une à deux fois et placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
4. Préparer la pâte à sablé en mélangeant les différents ingrédients dans l'ordre.
5. Former une boule, l'envelopper dans du film alimentaire et la placer au frais pendant une heure environ.
6. Au bout de ce temps, sortir la pâte et l'abaisser sur le plan de travail, préalablement fariné. Détailler les sablés avec un emporte pièce de votre choix. Placer les sablés sur une plaque recouverte d'un *Silpat* ou d'une feuille de papier sulfurisé, puis enfourner dans un four à 160° pendant 10 à 15 minutes afin que les sablés soient dorés. Les conserver dans une boîte hermétique.
7. Réaliser le jus de fruits en mixant les ingrédients et conserver au réfrigérateur jusqu'au moment du dressage.
8. Le lendemain, éplucher les pêches et les détailler en dés . Les citronner pour qu'ils ne s'oxydent pas.
9. Détailler la chair du melon en bille à l'aide **d'une cuillère parisienne**.
10. Réaliser un sirop avec le sucre, les zestes d'orange, le miel et le Cointreau.
11. Y faire revenir les fruits quelques minutes, mais attention à ce qu'ils restent entiers sans se transformer en purée. Laisser tiédir et dresser la verrine.

Pour le dressage, placer quelques fruits dans le fond du verre, verser un peu de jus de fruits, placer un sablé et terminer par l'espuma.

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr

