

N°503

# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



DESSERT

Pastilla à la crème d'amandes et fruits secs  
à la fleur d'oranger



Recette : Vincent Croizard - Crédits photos : tt-pictures

LE GARD

MILITANT DU GOÛT

NICOLAS

## Pour 4 personnes

### Pour le sirop de vin chaud :

500 ml de vin rouge | Un peu de 4 épices | 75 g de sucre

### Confectionner la crème d'amande :

65 g de beurre | 65 g de sucre | 1 œuf entier | 65 g de poudre d'amande |

15 g de maïzena | 10 g de fleur d'oranger | 4 feuilles de brick |

Fruits secs (dattes, figues, raisins, abricots... découpés en petits dés)

160 g en tout | Sorbet citron

### Pour le sirop de vin chaud :

**Faire flamber** le vin rouge avec les zestes d'une demi-orange, une pincée de 4 épices et le sucre ; **filtrer** et **réserver**.

### Confectionner la crème d'amande :

**Mettre** le beurre en pommade dans un saladier puis **ajouter** le sucre, 1 œuf entier, la poudre d'amande, la maïzena et la fleur d'oranger ; **mélanger**.

Sur une feuille de brick **déposer** un ruban de crème d'amande et **parsemer** de fruits secs (dattes, figues, raisins, abricots... découpés en petits dés), **rouler** la feuille comme un cigare puis à nouveau **l'enrouler**

### Le conseil de votre caviste :

Ayala Brut Majeur, Champagne

- Nez : Notes de fraîcheur et de fruité.
- Bouche : Vinosité et finesse. Une touche de charme et de fruité dans un ensemble vif et nerveux à souhait.

Retrouvez cette recette au  
Restaurant Vincent Croizard  
17 rue des Chassaintes à Nîmes



sur elle-même à plat comme un palmier... **maintenir** la pointe avec une pique en bois. **Renouveler** l'opération trois fois. (Ne pas trop serrer la feuille de brick : la crème d'amande gonfle légèrement à la cuisson).

**Déposer** les quatre pastillas sur une plaque anti adhésive et **cuire** au four à 180°C à coloration soit environ 20 minutes. **Dresser** dans 4 assiettes creuses un peu de sirop de vin froid, **déposer** les pastillas chaudes accompagnées d'une boule de glace au citron (ou à la vanille selon la préférence).

### Pourquoi cette alliance ?

Nous chercherons dans ce dessert, un vin capable d'alléger sa dégustation. Ce champagne se placera ainsi dans le prolongement de la crème d'amande en y apportant une touche de fraîcheur.

### Et aussi :

Crémant de  
Bourgogne brut rosé,  
Patriarche



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.