

N°510



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



DESSERT

Pain de Gènes Pistaches



SKAB

NICOLAS

Pour 6 personnes

160g de tant pour tant (80g de poudre d'amande + 80g de sucre glace) | 100g d'œuf (environ 6) | 12g de farine | 14g de fécule de pomme de terre | 48g de beurre | 24g de pâte à pistaches | Framboises en quantités suffisantes | 40g de sucre | 6 feuilles de gélatine | 200g de crème à 35% mat.gras. | 40g de fraises tagada | 0.5 feuille de gélatine

Pain de Gènes Pistaches

Monter au fouet le tant pour tant et les œufs jusqu'à épaississement (en ruban). **Verser** ¼ sur le beurre fondu puis **mélanger**.

Tamiser puis **incorporer** au reste de l'appareil la fécule de pomme de terre et la farine. **Rassembler** les deux mélanges, **mouler**, puis **cuire** pendant 25-30 min à 160°C.

Confit de Framboise

Mixer et **filtrer** les framboises de façon à obtenir 400ml de jus. **Réhydrater** la gélatine à l'eau glacée. **Mélanger** le jus, le sucre et la gélatine fondue. **Couler** en moule sur 1 cm d'épaisseur. **Laisser figer** 2h au réfrigérateur.

Le conseil de votre caviste :

Malard brut Cuvée Spéciale rosé, Champagne

- Nez : Typé d'écorces d'oranges, fumé.
- Bouche : Harmonieux, soyeux, élégant avec une finale fondante sur des bulles crémeuses.

Restaurant SKAB

7 Rue de la République
30 000 Nîmes
04 66 21 94 30
www.restaurant-skab.fr

Chantilly Tagada

Faire bouillir la crème, **ajouter** les fraises tagada, **laisser fondre** à petit feu. **Ajouter** la gélatine réhydratée. **Mixer** puis **réserver** une nuit au frais. Le lendemain **monter** la chantilly.

Dressage de l'assiette

Tailler des rectangles de Pain de Gènes de 10cm sur 2 cm. Tailler des confits de framboises à la même dimension et poser sur le Pain de Gènes. Pocher des boules de Chantilly Tagada sur le dessus.

Astuces du Chef : Décorez avec des pétales de roses, framboises/fraises fraîches. Servir avec une crème anglaise vanille.



Pourquoi cette alliance ?

Pour ce dessert nous recherchons un vin avec des notes gourmandes d'agrumes et peu sucré.

Ce Champagne viendra alléger ce dessert et ses bulles crémeuses en feront un compagnon idéal !

Et aussi :

Domaine de Villemajou,
Corbières rosé 2013



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.