

cuisiner.



RECETTE

LA PAVLOVA AU SPÉCULOOS ET LEMON CURD À LA BERGAMOTE

CRUMBLE DE SPÉCULOOS

SANS GLUTEN :

200 g de farine de riz complet,
100 g de beurre mou,
50 g de sucre complet,
10 g de quatre-épices,
10 g de cannelle,
10 g de bicarbonate alimentaire.

MERINGUE :

100 g de blanc d'œuf,
10 g de jus de citron,
200 g de sucre glace.

LEMON CURD

À LA BERGAMOTE :

zestes de 2 citrons bergamote
bio (en garder un peu de côté
pour la déco finale),
100 g de jus de citron
bergamote bio,
2 jaunes d'œuf,
10 g de féculé de maïs,
50 g de sucre,
10 g de beurre.

CRÈME CHANTILLY :

200 g de crème liquide
à 35 % de matière grasse,
20 g de sucre glace.

Le crumble de speculoos. Mélanger la farine de riz complet, le beurre mou, le sucre complet, les quatre-épices, la cannelle et le bicarbonate. Émietter la pâte sur une plaque et cuire 15 minutes à 180 °C.

La meringue. Monter les blancs d'œuf en neige avec le jus de citron. Continuer de battre en ajoutant petit à petit le sucre glace. La meringue est prête quand on obtient le fameux "bec d'oiseau" et une texture ferme. Pocher la meringue en formant 4 nids sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire 2 heures à 100 °C.

Le lemon curd. Dans une casserole, mélanger le jus de citron, les zestes, le sucre, la féculé et les jaunes d'œuf. Cuire à feu doux en mélangeant pendant 10 minutes. Une fois que la crème s'est épaissie, retirer du feu et ajouter le beurre. Mixer pour obtenir une texture lisse.

La chantilly. Monter en chantilly la crème liquide bien froide et le sucre glace.

Le dressage. Déposer sur une assiette un nid de meringue, ajouter une cuillère à soupe de lemon curd, puis une cuillère à café de crumble au speculoos et 3 bonnes cuillères à soupe de chantilly. Décorer avec un peu de lemon curd, du crumble et des zestes de citron.

Bonne dégustation.

L'EntreChoc

3, Rue Saint-Guenhaël

09 50 66 93 95



CAROLINE
ET EMMANUELLE
AUFFRET

L'ENTRECHOC

Les sœurs Auffret ont déménagé leur salon de thé et bar à chocolat de la place Valencia à la place Brûlé en septembre 2018. L'EntreChoc, c'est deux étages pour deux ambiances, moderne au rez-de-chaussée, plus cosy à l'étage. On peut y déguster différentes variétés de chocolats, de thés et de cafés, accompagnés de pâtisseries maison. L'EntreChoc propose aussi des plats salés faits maison (risottos, quiches, tartines, salades...). Les produits sont aux trois quarts bio et la carte change tous les mois. Logique pour un établissement qui promeut une « cuisine bien-être. »