

cuisiner.



RECETTE

BLANC-MANGER AUX FRUITS ROUGES BISCUIT SABLÉ & CUEILLETTE SAUVAGE

Pour 4 personnes.

BLANC-MANGER :

250 g de fromage blanc
au lait cru,
100 g de crème fleurette,
40 g de miel fruité.

FRUITS ROUGES :

1 barquette (bq) de cassis (100 g),
1 bq de fraise des bois (100 g),
1 bq de groseille rouge (100 g),
1 bq de framboise (100 g),
50 g de sucre blond.

BISCUIT SHORTBREAD :

100 g de beurre demi-sel,
1 zeste de citron,
60 g de sucre glace,
130 g de farine,
1 jaune d'œuf.

CARAMEL FUDGE :

45 g de sucre de canne,
10 g de beurre demi-sel,
1/4 de gousse de vanille,
25 g de crème épaisse,
1 cuillère à soupe de lait ribot.

POUR LE BLANC-MANGER :

Montez fermement la crème fleurette. Ajoutez le fromage blanc et le miel rendu liquide.

POUR LES FRUITS ROUGES :

Assemblez tous les petits fruits dans un saladier, enrobez-les du sucre, du jus du citron puis filmez le récipient. Déposez-le sur un bain-marie, laissez cuire à feu doux 20 min. Retirez et laissez refroidir.

POUR LE SHORTBREAD :

Battez le beurre en pommade. Ajoutez la vanille grattée et le zeste haché du citron, puis le sucre glace, la farine et le jaune d'œuf. Travaillez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'un pâton homogène. Laissez-le reposer 1 h au réfrigérateur puis émiettez-le sur une plaque et cuisez-le au four 15 min environ à 160 °C.

POUR LE FUDGE :

Assemblez tous les éléments et mijotez-les dans une casserole environ 20 min jusqu'à ce que l'appareil n'adhère plus aux rebords. Plaquez-le dans un petit récipient à bord haut et laissez-le refroidir.

DRESSAGE :

Déposez les fruits rouges au fond de l'assiette. Déposez dessus une quenelle de blanc-manger. Ajoutez des morceaux émiettés de biscuit. Râpez le caramel fudge dessus et terminez le dressage en disposant quelques pétales et herbes sauvages cueillies (oxalis, angélique des bois, bleuets, menthe, fleurs de fenouil, soucis, etc.).

Empreinte

15, place Valencia

02 97 46 06 42



MARINE ET BAPTISTE FOURNIER

EMPREINTE

Dans sa cuisine, Baptiste Fournier laisse parler son instinct en s'inspirant des produits qu'il trouve sur le marché ou auprès de producteurs locaux. Avec sa femme Marine, qui assure le service et veille sur la cave, il a ouvert le restaurant Empreinte en février 2019, après avoir tenu pendant six ans une première affaire dans le sud de la France. La salle à l'étage propose 15 à 18 couverts et a été aménagée par Marine Fournier dans l'esprit d'un petit cocon, « comme si on était à la maison ». Elle a l'avantage aussi d'offrir une jolie vue sur la place Valencia. C'est dans ce cadre accueillant que les deux restaurateurs proposent la dégustation d'une cuisine inventive, qui donne la part belle aux produits de la mer, ainsi qu'aux produits bios.