

## Nids de fraises à la provençale & Panna Cotta à l'ancienne.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Panna cotta à l'ancienne trouvée sur le site

<http://www.dumieletdusel.com/archives/2011/07/02/21528708.html>

### **Ingrédients des fraises à la provençale pour 5 services de 4 à 6 personnes.**

Zestes de 2 citrons vert

300g de sucre en poudre

Huile d'olive douce saveur légère 20cl

2 gousses de vanille

#### **La veille : préparation de l'huile d'olive à la vanille**

Dans un pot, mettre les graines et les 2 gousses de vanille à macérer dans l'huile d'olive

Préparer le sucre avec les zestes de citrons verts, mettre en pot.

### **Ingrédients pana cotta à l'ancienne**

4 personnes à 6 personnes suivant vos verrines

20 cl de crème liquide (entière)

1/2 gousse de vanille

90 g de blanc d'oeufs

25 g de sucre en poudre

### **Fraises à la provençale 750g**

Sucre aux zestes de citron vert 40g

Huile d'olive à la vanille 4 cl

Feuilles de menthe pour la déco, facultatif

### **Préparation de la panna cotta à l'ancienne**

Préchauffer le four à 120°

Préparer le plat qui servira pour le bain marie en le garnissant de sopalin, faites une entaille dans le milieu

Fendre la 1/2 gousse de vanille et gratter les grains

Amener la crème à ébullition, laisser infuser 5 minutes dans la crème

Battre les blancs d'oeufs avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient mousseux

Retirer la gousse de vanille

Verser la crème sur les blancs, fouetter le mélange

Verser la crème dans des verrines sans les remplir jusqu'en haut

Mettre les verrines dans le plat, ajouter de l'eau chaude

Mettre à cuire suivant votre four et la capacité de vos verrines entre + ou moins 45 minutes

Laisser le crèmes four éteint environ 15 minutes de plus

La crème doit être prise mais encore tremblotante comme les crème brûlées

Les mettre au réfrigérateur, recouvert de film alimentaire au moins 3 heures, si possible toute la nuit ou le matin pour le soir.

En fin d'après-midi, laver, effeuiller et couper les fraises en deux, les mettre à macérer avec 4 cl d'huile d'olive vanillée, et 60g environ de sucre aux zestes de citrons verts suivant votre goût et le fruit.

Au moment du service, mettre une fraise sur la panna cotta avec un peu de jus.

Répartir le restant des fraises dans les nids de tuiles aux amandes

Servez de suite.

La panna cotta peut-être parfumée avec d'autres ingrédients et servie avec d'autres fruits, cuits, crus, en compote

### **Nids de tuiles aux amandes**



#### **Ingrédients pour 8 nids**

30g de beurre

30g de sirop de glucose

55g de sucre glace

30g de farine

15 g d'amandes effilées

#### **Préparation**

Peser le sucre glace et la farine, mélanger et réserver.

Peser le beurre puis le sirop de glucose, les mettre dans un petit saladier en pyrex.

Petite astuce pour prélever le sirop de glucose, préparer un bol d'eau froide, se passer les mains à l'eau froide et prélever le sirop de glucose avec votre main (il va s'en dire mains lavées et désinfectées) Le bol d'eau froide vous servira le temps de la pesée pour y retremper vos doigts).

Faire fondre le beurre et le sirop de glucose au four à micro onde environ 1 petite minute, surveiller (le glucose va bouillonner et le beurre n'aura pas encore fondu).

Mélanger le glucose bouillonnant au beurre qui n'a pas fini de fondre.

Au dessus de ce mélange, tamiser la farine et le sucre glace, mélanger à la spatule et ajouter les amandes effilées les mélanger délicatement, au besoin y mettre les mains pour ne pas trop les cassées.

Laisser refroidir le tout au réfrigérateur une bonne heure.

Préchauffer le four à 200°

Préparer plusieurs 3 tôles et poser dessus 3 silpats. Sinon il vous faudra refroidir la plaque et le Silpat entre chaque cuisson.

Préparer 3 petits ramequins les mettre à l'envers

Sortir votre préparation du réfrigérateur, la diviser en huit boules de 20g chacune et prélever 3 et remettre les autres au réfrigérateur.

Sur le Silpat, répartir les 3 boules en aplatissant avec la paume de la main, jusqu'à obtenir un diamètre d'environ 10 cm chacune. Bien les espacer elles vont s'étaler à la cuisson.

Les cuire à 200° environ 6 à 7 minutes, surveillez-les de près, sur la fin elles se colorent très vite.

Sortir la plaque du four et avec des maniques poser sur votre plan de travail le Silpat avec les tuiles.

Il faut les mouler très vite sur les ramequins que vous avez préparés. Les tuiles durcissent à une vitesse surprenante.

Si vous avez la patience d'attendre, laissez vos tuiles refroidir un peu sur la plaque de sortie du four jusqu'à ce qu'elles soient malléables, puis les mouler.

Faire de même avec les boules restantes.

Si vous n'êtes que 6 personnes, avec les 2 autres boules faire des petites tuiles qui accompagneront le café, le thé, ou un autre dessert.

Garder au sec dans une boîte en fer. Vous pouvez les préparer quelques jours avant.