

Madeleines au jus de Floc de Gascogne, glace à la pistache et fraises en gelée

Recette créée par Walter Jonas, chef de cuisine Belge. Disciples d'Escoffier brigade du Grand Sud-Ouest

Ingrédients : pour 4 personnes

8 madeleines

1 dl de Floc blanc et ½ dl de sirop de sucre

3 feuilles de gélatine

1/4 l de Floc blanc

400 gr de fraises lavées, puis équeutées

Pour la garniture, décor en chocolat, feuilles de menthe

La gelée

Faire chauffer le ¼ de Floc et y incorporer les 3 feuilles de gélatine

Couler dans un petit moule plat et rectangulaire, et faire solidifier au frigo

Ensuite détailler en forme de triangle pour garnir les assiettes

Madeleines

Ingrédients :

- 3 gros œufs

- 200 g de farine

- 150 g de sucre

- 200 g de beurre fondu

- 1 sachet de poudre à lever (soit environ 11 g)

- 5 cl de lait

- 1 c à c de poudre de pistache

Préparation :

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, réservé.

Mélanger les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter ensuite la fleur d'oranger et 40 g de lait.

Ajouter la farine, la poudre de pistache et la levure chimique. Puis le beurre et le restant du lait ; laisser reposer 15 min.

Beurrer les moules, et verser la préparation dedans (mais pas jusqu'en haut, les madeleines vont gonfler !).

Enfourner à 240°C (thermostat 8), et baisser au bout de 5 min à 200°C (thermostat 6-7); laisser encore 10 min. Bien surveiller la cuisson !

Démouler dès la sortie du four.

Dressage :

Laver toutes les fraises

Équeuter les ¾ et les mettre à tremper avec un peu de floc et de sucre fin pendant 2h.

L'autre quart de fraises, avec les queues, servira à garnir les assiettes

Humecter fortement des moitiés de madeleines avec le sirop de Floc Blanc

Disposer joliment les fraises marinées sur 2 madeleines

Sur la troisième y déposer une belle quenelle de glace à la pistache

Autour les fraises avec les queues et les triangles de gelée

Si nécessaire remettre un peu de jus de la marinade auprès.

Décorer avec le chocolat et les feuilles de menthe.