



Macarons à la fraise de Phalempin

Pour 4 personnes

125 g de poudre d'amandes • 225 g de sucre glace • 25 g de blanc d'œufs
• 40 g de sucre semoule • quelques gouttes de chicorée liquide.

Crème chantilly : 200 g de crème épaisse • 50 g de sucre semoule.

1 gousse de vanille.

Cloche en sucre : 120 g de sucre ou d'isomalt (édulcorant plus facile à travailler que le sucre qui se trouve en magasin spécialisé)

- Passer 125 g de poudre d'amandes et 225 g de sucre glace au robot coupe, puis tamiser (ce mélange doit être fin et sec).
- Monter les blancs d'œufs au batteur, y ajouter progressivement 40 g de sucre semoule jusqu'à obtenir les blancs bien serrés.
- Incorporer une partie de ces blancs montés au mélange sucre amande, y ajouter le reste des blancs jusqu'à ce que cela fasse ruban.
- Ajouter quelques gouttes de chicorée liquide.
- Disposer, à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, les macarons à intervalles réguliers sur des feuilles de papier sulfurisé.
- Laisser croûter 20 minutes à température ambiante.
- Cuire au four 10 minutes environ (150°)

POUR LE DRESSAGE

- Garnir les macarons d'une crème chantilly parfumée à la vanille. Prendre de belles fraises de même calibre et en garnir le dessus.
- Amener le sucre (ou l'isomalt) et l'eau à 150° C et, à l'aide d'une spatule, créer un mouvement de gauche à droite. Faire ce mouvement au dessus d'une louche retournée très légèrement huilée. Laisser refroidir, couper les fils dépassants. Retirer avec précaution.
- Décorer avec la cloche en sucre. Servir aussitôt.

Tartelettes aux fraises de Phalempin

Pour 6 personnes

Pâte sablée • 400g de fraises • 2 cuillère à soupe de sucre

- Laver, égoutter les fraises. Les couper en tranches fines.
- Préchauffer le four th.6 (180°) et beurrer les moules. Garnir les moules de la pâte sablée sur 3 mm d'épaisseur environ, piquer la pâte et faire cuire 12 à 15 minutes en surveillant la cuisson. Conseil pour faciliter la dorure de la pâte : avant la fin de cuisson, passer du jaune d'œuf sur les fonds à l'aide d'un pinceau et remettre au four 5 minutes en surveillant la couleur. Sortir du four et garnir les fonds de tartelette d'une confiture de fraises ou d'une compote de fraises.

Compote de fraises : utiliser 100 g de fraises (les plus mûres de la barquette), les faire fondre doucement à feu doux et ajouter 2 cuillères à soupe de sucre.

Avant de servir, disposer les tranches de fraise fraîches, décorer en ajoutant une feuille de menthe, une framboise et une noisette de chantilly.





Spéculoos à la mélisse et aux fraises de Phalempin

Pour 10 personnes

Pour le parfait à la mélisse : 700 g de crème montée 100 g de sucre 3 feuilles de gélatine 6 jaunes d'œufs 100 g de blanc d'œufs 75 g de sucre 100 g de mélisse fraîche.

Sirap : 400 g d'eau 250 g de sucre.

Pour le spéculoos : 175 g de farine 125 g de vergeoise brune 125 g de beurre

- 1 œuf 3 g de bicarbonate de soude 2 g de sel 150 g de beurre noisette.

POUR LE PARFAIT À LA MÉLISSE :

- Cuire le sucre à 121° C, incorporer aux jaunes d'œufs et à la gélatine. Laisser refroidir.
- Monter les blancs et le sucre en meringue.
- Incorporer le tout.
- Préparer le sirap avec 400 g d'eau et 200 g de sucre juste ébouillanté.
- Ajouter 100 g de mélisse fraîche au sirap et passer au chinois.

POUR LE SPÉCULOOS :

- Mélanger tous les ingrédients (sauf le beurre noisette) pour confectionner la pâte.
- Cuire à 150° C pendant 15 minutes.
- Lorsque la pâte est cuite, passer au robot coupe et ajouter 150 g de beurre noisette.
- Recuire à 180° C pendant 10 minutes.

POUR LE DRESSAGE :

- Dresser les spéculoos préalablement saupoudrés de sucre glace. Pose au centre le parfait et entourer de fraises légèrement espacées les unes des autres.

Gratin de fraises de Phalempin

Pour 4 personnes

Pour la poêlée de fraises de Phalempin : 500 g de fraises de Phalempin 100 g de sucre ou de vergeoise blond 60 g de beurre 50 g de pistaches jus d'un demi-citron 3 feuilles de menthe ou de basilic.

Pour le sabayon au Grand Marnier : 1 dl de crème liquide 2 jaunes d'œufs

- 1 verre à digestif (4 cl) de Grand Marnier 60 g de sucre semoule.

POUR LE SABAYON AU GRAND MARNIER :

- Mettre un saladier à givrer au congélateur.
- Verser les jaunes d'œufs, le sucre et le Grand Marnier dans une sauteuse à fond épais et fouetter ce mélange à feu doux pour le monter en sabayon. Lorsqu'il épaissit, le faire rapidement refroidir en continuant de fouetter.
- Verser la crème dans le saladier et monter en chantilly en fouettant vivement.
- Incorporer au sabayon refroidi.

POUR LA POËLÉE DE FRAISES DE PHALEMPIN :

- Laver, équeuter et couper en 6 quartiers les fraises.
- Dans une grande poêle, faire chauffer le beurre et verser la moitié des fraises.
- Ajouter le sucre ou la vergeoise blonde et laisser légèrement compoter.
- En fin de cuisson, ajouter le jus de citron, les fraises restantes, les pistaches et les feuilles de menthe ou de basilic ciselés.

POUR LE DRESSAGE

- Dans quatre assiettes creuses, disposer les fraises et la pistache. Verser dessus le sabayon au Grand Marnier, saupoudrer de vergeoise blonde et de pistaches. Allumer le grill du four et faire gratiner. On pourra l'accompagner d'une glace à la vanille ou à la pistache.