Recette

Méli-mélo de Framboises et Romarin

Par Aurélie Lardon
Auberge des Myrtilles - 43290 St-Bonnet-le-Froid
04 71 59 96 60 - www.aubergedesmyrtilles.fr

Ingrédients

Crémeux framboise : 500g de purée de framboise, 150g de beurre, 120g de jaunes d'œufs, 150g d'œufs, 150g de sucre, 10g de gélatine feuille, 150g de beurre.
Mousseline romarin : 300g de lait, 70g de jaunes d'œufs 100g de sucre, 25g de poudre à crème (ou maïzena), 150g de beurre, 50g de romarin, 170g de crème fouettée.

Préparation :

1. Crémeux Framboise :
• Blanchir les jaunes et les œufs entiers avec le sucre, faire chauffer la purée, puis réaliser une crème en cuisant le tout sur feu doux comme une crème anglaise.
• Ajoutez gélatine et la première partie du beurre, laissez refroidir jusqu'à 40° et émulsionner la préparation au mélangeur avec le reste de beurre.

2. Mousseline Romarin :
• Faire chauffer le lait avec le romarin, laissez infuser 10 min puis filtrez et refaire chauffer pour faire une crème pâtissière.
• Laisser refroidir à 30° et émulsionner avec le beurre. Puis mélanger délicatement avec la crème fouettée.

3. Pour décorer vous pouvez réaliser une tuile dentelle avec 100g de beurre pommade, 260g de sucre glace, 30g de farine et 100g de purée de framboise.
Cuire au four 5 min à 180°.
Servir frais.

L'Auberge des Myrtilles est située à la lisière du bois à St Bonnet le Froid.

Installés dans l'ancienne ferme familiale, nous sommes heureux de vous accueillir en plein cœur de la nature, tous les jours au restaurant, mais aussi à l'hôtel.

Association des Logis de Haute-Loire - CCI Haute-Loire
16 Bd Bertrand - BP 127 - 43004 Le Puy-en-Velay Cedex - Tél. 04 71 09 98 82

Les petits plus :

Où trouver le produit ?

Les fruits rouges des Monts du Velay sont disponibles sur les marchés locaux de Haute-Loire mais aussi sur la Côte d'Azur et en Rhône-Alpes.

Ces fruits exceptionnels arrivent en fin de saison sur les étals, ce qui permet de profiter plus longtemps de ces petits plaisirs sucrés.
Le produit est disponible chez les producteurs, dans certains magasins (grandes surfaces).

GIE des Fruits Rouges des Monts du Velay
Pouzols - 43200 Saint Jeures
Tél. : 04.71.59.61.91
Mail : Fruits-rouges-du-velay@wanadoo.fr - www.fruitsrougesduvelay.com