

TEXTURES DE CHICOREE, GLACE MELILOT

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : novembre 2022

Source recette : *Restaurant FIEF – Victor Mercier*



1. GLACE AU MELILOT

4 jaunes d'œufs
2 œufs entiers
500 gr de lait entier
500 gr de crème liquide UHT entière
20 gr de Mélilot

Blanchir les œufs et le sucre.
Verser le lait bouillant et cuire à 65° en vannant régulièrement jusqu'à la nappe.
Passer et sangler ou refroidir en cellule. Laisser mûrir une nuit et turbiner ou passer au Pacojet. Poser une quenelle par assiette.

2. CREME A LA CHICOREE

500 gr de crème liquide entière UHT
60 gr de chicorée
50 gr de sucre glace

Porter à ébullition la crème avec la chicorée et le sucre Laisser infuser et refroidir
Mettre en siphon avec deux cartouches
Réserver

3. JUS CORSE DE CHICOREE

400 gr d'eau
50 gr de chicorée

Mélanger et porter à ébullition eau et chicorée.
Laisser réduire de moitié pour avoir un jus corsé

4. CRUMBLE DE CHICOREE

200 gr de farine

80 gr de cassonade ou sucre complet
60 gr de beurre
20 gr de chicorée
Pm cannelle, gingembre moulu

Ramollir le beurre et travailler l'ensemble ensuite pour avoir un mélange homogène.
Cuire sur plaque 10-15 mn à 180° en émiettant régulièrement pour avoir un mélange bien sec.

5. FINITION- DRESSAGE

20 à 30 gr de chicorée

Réduire en poudre la chicorée au moulin à café.
Saupoudrer avec une petite passoire à thé.
Dans une coupelle creuse ou une jolie tasse évasée, procéder comme l'Affogato, la boisson dessert italienne.
Siphon / quenelle de glace / jus corsé chaud/ crumble

La Mélilot peut être considéré comme la *Vanille locale*. Elle est utilisée en phytothérapie pour le confort digestif et améliorer la circulation veineuse



Sécher elle dégage un parfum qui rappelle l'odeur du foin fraîchement coupé avec une note de vanille. D'où vient cette odeur? La plante contient une substance appelée **coumarine qui diffuse ce parfum typique**. C'est un parfum très proche de celui de l'aspérule odorante (*Galium odoratum*), plante qu'on utilise pour préparer le « Maitrank », le vin de mai. L'aspérule odorante dégage également au séchage l'odeur vanillée caractéristique.