

Recette élaborée par
le chef
Sébastien Henry
du Château de
Sainte Sabine

Recette présentée par
Alain Ducasse



(c)© Arnaud Dauphin Photographie

Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

Blanc-manger, parfumé aux Anis de Flavigny®, nectarine rôties

Pour 4 personnes

Ingrédients

Blanc-manger

- 180 g de crème
- 15 cl de lait entier
- 50 g de sucre semoule
- 15 g d'anis de Flavigny®
- 6 g de gélatine

Abricots rôtis

- 8 nectarines
- 5 g de beurre
- 25 g de miel du Morvan

Tuile

- 100 g de beurre ramolli
- 3 blancs d'œufs
- 75 g de farine
- 100 g de sucre glace tamisé
- 15 g de crème
- 15 g de pistaches fraîchement hachées

Sorbet

- 15 g de glucose
- 25 g de sucre semoule
- 100 g de pulpe de nectarine
(mixez 3 nectarines, filtrez)

Préparation

1 Blanc-manger

1. Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Porter le lait, la crème et les anis de Flavigny® à frémissement.
3. Filtrer, laisser infuser 15 minutes puis retirer les anis.
4. Ajouter le sucre et porter de nouveau à frémissement.
5. Hors du feu, incorporer la gélatine essorée.
6. Verser dans des moules individuels et laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

2 Abricots rôtis

1. Couper les nectarines en quartiers.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre.
3. Ajouter les quartiers de nectarine et les faire rôtir à feu doux 8 à 10 minutes en les retournant délicatement.
4. Ajouter le miel du Morvan et enrober les fruits.
5. Réserver au frais.

3 Tuile

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Mélanger le beurre ramolli, le sucre glace, la farine, la crème et les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Étaler finement entre deux feuilles de papier cuisson.
4. Parsemer de pistaches hachées.
5. Cuire 12 minutes environ, jusqu'à ce que la tuile soit dorée et croustillante. Laisser refroidir.

4 Sorbet

1. Dans une petite casserole, chauffer le glucose avec le sucre et 5 cl d'eau jusqu'à dissolution.
2. Laisser refroidir puis ajouter la pulpe de nectarine.
3. Turbiner en sorbetière ou placer au congélateur, en mélangeant toutes les 30 minutes jusqu'à obtention d'une texture lisse.

5 Dressage

1. Démouler le blanc-manger au centre de l'assiette.
2. Disposer harmonieusement les quartiers de nectarine rôtie autour.
3. Déposer une quenelle de sorbet sur le blanc-manger.
4. Ajouter un éclat de tuile aux pistaches.

Astuce
du chef



Sélectionnez des
nectarines fermes et mûres,
elles seront plus facile
à couper.

Déguster sans modération.