

Mario Inderschmitten

Parfum de Binn : abricots du valais, pain de seigle AOP, myrtilles de Binn

Ingrédients

Sucette d'abricots:

250g purée d'abricots
60g sucre
200g chocolat blanc

Compote de myrtilles:

100g vin rouge
100g vin de Porto
50g sucre
20g fécule de maïs
20g chair de myrtilles
200g myrtilles de Binn

Panna Cotta d'abricots:

200g purée d'abricots
200g crème
60g sucre
4g agar

Gel de myrtilles:

200g purée de myrtilles
2g agar
20g sucre

Pain de seigle financier:

300g pain de seigle finement émietté
100g sucre glace
50g farine
250g beurre liquide
200g sucre
400g blanc d'œuf

Flocons de pain de seigle:

200g le reste du pain de seigle
100g farine
100g sucre
200g beurre

Préparation

Sucette d'abricots

Faire fondre le chocolat blanc
Démouler les demi-sphères et les plonger dans le chocolat
Laisser ensuite décongeler au frigo Verser la masse dans un moule à glaçon (forme demi-sphère) et le congeler
Mélanger la purée avec le sucre

Compote de myrtilles

Cuire à feu doux le vin rouge, le porto et le sucre (laisser réduire)
Mêler énergiquement avec la chair de myrtilles et mélanger le tout
Porter à ébullition le mélange un court instant
Incorporer les myrtilles dans la sauce et la faire mariner

Panna Cotta d'abricots

Porter à ébullition la purée d'abricots avec la crème, le sucre et l'agar
Remplir les verrines avec la masse
Placer le tout au frigo pour que la masse se raffermisse
Gel de myrtilles
Chauffer les ingrédients ensemble puis les verser dans un récipient, mélanger ensuite le tout

Pain de seigle financier

Mélanger le pain de seigle avec le sucre glace, la farine et le beurre
Battre le blanc d'œuf et le sucre en neige très ferme et l'incorporer délicatement à la masse
Verser le tout sur une plaque et cuire env. 15 min à 170°C au four
Laisser refroidir et couper le financier en morceaux

Flocons de pain de seigle

Mélanger tous les ingrédients et les verser sur une plaque garnie de papier sulfurisé
Cuisson au four : 180°C



Pension Albrun
3996 Binn
+41 (0)27 971 45 82

