

Salades et soupes de fruits

Salade de fruits et tube croustillant à la crème



2h45 **30 min** **15 min** **2h** **419**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du sirop

- 1 Mettre l'eau et le sucre dans un saladier, mélanger au fouet pour dissoudre le sucre.
- 2 Ajouter une demi gousse de vanille et chauffer deux minutes au micro-onde.
- 3 Laisser ensuite infuser au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation des tubes

- 1 Préchauffer le four à 180°(Th.6).
- 2 Poser une feuille de brick sur le plan de travail et la badigeonner de beurre fondu au pinceau.
- 3 Déposer une autre feuille dessus et bien chasser l'air en passant les mains. La badigeonner elle aussi de beurre.
- 4 Poser un tube en inox sur la pâte et tailler des repères, de la même largeur que le tube. Tailler ensuite des bandes de la même largeur que le tube.
- 5 Conserver les parures, les saupoudrer légèrement de sucre et les passer au four pour un biscuit croustillant

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les fruits

4 **Abricot(s)**
2 **Pêche**

Ingrédients pour les tubes à la crème

2 **Feuille(s) de brick**
50 g **Beurre**
200 g **Crème liquide (fleurette)**
10 g **Sucre glace**
0.5 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le sirop de vanille

40 cl **Eau**
80 g **Sucre semoule**
0.5 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le dressage

sucré.

- 6 Parer les bandes pour en faire des rectangles. Plier le rectangle en deux et couper au niveau de la jointure. On obtient deux carrés par rectangle.
- 7 Enrouler les carrés obtenus l'un après l'autre autour des tubes en inox.
- 8 Déposer les tubes sur une grille de four, en posant la jointure sur un barreau de la grille pour la maintenir.
- 9 Les espacer suffisamment pour faciliter la cuisson.
- 10 Enfourner pendant 10 à 12 minutes.
- 11 A défaut de tube, passer les carrés de pâtes tels quels au four, et les monter en millefeuille sur les fruits.

100 g **Groseilles**
1 c. à soupe **Sucre glace**
4 feuille(s) **Menthe fraîche**
1 **Citron(s) vert(s)**

Étape 3

Préparation des fruits

- 1 Couper les abricots en deux, les dénoyauter et les couper en 8 quartiers.
- 2 Disposer les quartiers d'abricot en étoile au fond des bols de dressage, en comptant un abricot entier par personne.
- 3 Couper les pêches en deux et les dénoyauter. Les peler en tirant sur la peau avec le couteau.
- 4 Creuser le coeur des pêches en utilisant les tubes en inox comme emporte-pièce, afin que le biscuit puisse tenir dedans.
- 5 Poser les demi pêches au milieu des abricots, une moitié par personne.
- 6 Sortir le sirop du réfrigérateur et en verser un fond dans les bols, sans recouvrir les fruits.
- 7 Réserver les fruits au frais.

Étape 4

Préparation de la chantilly

- 1 Sortir les tubes du four et laisser refroidir pendant 5 à 10 minutes. Puis retirer les croustillants des tubes. Réserver dans une assiette.
- 2 Mettre la crème liquide bien froide dans un saladier froid également, et la fouetter à la main ou au robot.
- 3 Quand la chantilly est presque montée, gratter une demi gousse de vanille à l'aide d'un couteau pour faire sortir les graines.
- 4 Ajouter les graines dans la crème, ensuite le sucre glace, puis terminer de monter la chantilly.

Étape 5

Dressage

- 1 Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée de crème chantilly. Garnir les tubes de chaque côté.
- 2 Dégrapper les groseilles une par une et les disposer entre chaque quartier d'abricot.

Poser les tubes verticalement dans le creux des pêches

- 3 Presser les cubes verticalement dans le creux des poches et ajouter une noix de chantilly dessus.
- 4 Râper le zeste du citron vert sur les fruits, sans entamer la peau blanche.
- 5 Ajouter quelques grappes de groseilles pour la présentation.
- 6 Passer les feuilles de menthe dans un peu d'huile pour les faire briller, puis les disposer sur la noix de chantilly.
- 7 Saupoudrer le tout de sucre glace.