


Autres desserts aux fruits

Coing confit, granité vin chaud, clémentine et coriandre fraîche



6h **30 min** **1h30** **4h** **272**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la compote de coings

1 **Coing**
1 **Pamplemousse**
25 g **Sucre semoule**
1 pincée(s) **Cannelle en poudre**
5 ml **Vinaigre de Framboise**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le granité de vin chaud

200 ml **Vin rouge**
20 ml **Eau**
40 g **Sucre semoule**
1 tranche(s) **Citron(s)**
1 tranche(s) **Orange(s)**
1 **Coriandre en poudre**
1 **Anis étoilé en poudre**
1 **Clou(s) de girofle en poudre**
1 **Cannelle en poudre**

Étape 1

Préparation du granité

- 1 Découper la moitié d'une orange et d'un citron en rondelles à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Mettre les rondelles d'agrumes dans une casserole. Ajouter le sucre, la badiane, la girofle et la coriandre en grains.
- 3 Verser le vin dans la casserole.
- 4 Ajouter de la cannelle en bâtons.
- 5 Faire chauffer la casserole sur feu moyen et laisser bouillir pendant 10 min.
- 6 Flamber le vin après 10 min pour brûler l'alcool et atténuer le goût astringent du vin.
- 7 Laisser infuser pendant environ 15 min hors du feu.
- 8 Passer le vin à l'aide d'un chinois. Presser légèrement les fruits pour en extraire tout le vin.
- 9 Stocker le vin chaud dans une plaque assez large pour qu'il puisse refroidir rapidement. Gratter la surface tous les quarts d'heure pour former le granité.
- 10 Placer le vin au congélateur pendant 1h30 à 2h pour

que le granité puisse se former.

Étape 2

Cuisson du coing

- 1 Éplucher le coing à l'aide d'un économiseur.
- 2 Tailler les extrémités du coing. Découper en quartiers et retirer le cœur du fruit.
- 3 Détailler les quartiers en petits morceaux pour faciliter la cuisson du coing et les mettre dans une casserole.
- 4 Ajouter le sucre, le vinaigre de framboise, un bâton de cannelle et le jus d'un pamplemousse à la casserole avec les morceaux de coings.
- 5 Mettre la casserole à chauffer sur feu moyen-vif.
- 6 Une fois à ébullition, baisser sur feu doux et laisser mijoter pendant environ 1h30.

Ingrédients pour l'émulsion de coriandre

125 ml **Crème liquide (fleurette)**
125 ml **Lait demi-écrémé**
15 g **Sucre semoule**
10 g **Coriandre**
1 feuille(s) **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le dressage

1 **Coriandre**
1 **Clémentine(s)**

Étape 3

Préparation de l'émulsion à la coriandre

- 1 Verser le lait, la crème et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition sur feu moyen-vif.
- 2 Rincer la coriandre sous un filet d'eau froide. Bien l'essorer à l'aide de papier absorbant.
- 3 Effeuillez quelques branches de coriandre.
- 4 Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un saladier d'eau froide.
- 5 Une fois que le lait bout, plonger la coriandre dans la casserole. Mélanger à l'aide d'une cuillère puis filmer avec du film alimentaire. Laisser infuser pendant 8 à 10 min.
- 6 Découvrir la casserole et plonger la gélatine dans la casserole. Verser la préparation dans le mixeur.
- 7 Mixer à vitesse moyenne pendant environ 1 min jusqu'à ce que la coriandre soit entièrement mixée.
- 8 Verser la préparation dans un siphon et le mettre au réfrigérateur pendant au moins 2h.

Étape 4

Finition de l'émulsion à la coriandre

- 1 Récupérer le granité. Gratter un peu la surface et le remettre au congélateur une demi-heure supplémentaire.
- 2 Prendre le siphon au réfrigérateur. Visser la cartouche de gaz après l'avoir fermé. Remuer vigoureusement tête en bas.
- 3 Visser une seconde cartouche de gaz et remuer à nouveau. Tester la couleur et la texture de l'émulsion. Puis remettre le siphon au réfrigérateur.

Étape 5

Préparation de la garniture

- 1 Éplucher les clémentines à vif et récupérer les

suprêmes.

- 2 Il est possible de garder les peaux de clémentine pour les confire.
- 3 Presser le cœur des clémentines pour récupérer tout le jus.
- 4 Récupérer quelques feuilles de coriandre et les ciseler à l'aide d'un couteau de chef. Réserver dans un petit saladier.
- 5 Vérifier que la compotée de coing est bien cuite et à bien absorbé tout le sirop de cuisson. Débarrasser dans un saladier et réserver au réfrigérateur pendant environ 1h.

Étape 6

Dressage

- 1 Récupérer toutes les préparations au réfrigérateur.
- 2 Mettre une cuillerée de coing confit au fond de chaque bol.
- 3 Déposer les segments de clémentine par dessus en ajoutant un peu de jus.
- 4 Ajouter une pincée de coriandre ciselée.
- 5 Récupérer le granité au congélateur et en déposer quelques fourchettes dans le bol.
- 6 Terminer le dressage par l'émulsion de coriandre. Servir immédiatement.