

Glace au lait cru de chèvre

avec crème à la coriandre et
crumble à l'avoine
Rechberg1837



Ingrédients

Glace au lait cru de chèvre

500 g de lait de chèvre cru
50 g de sucre
50 g de glucose
0,5 g de sel

Chips de peau de chèvre au lait cru

100 g de lait de chèvre cru

Crème de coriandre

200 g de fromage frais double crème
100 g de beurre de coriandre

Beurre de coriandre

150 g de beurre
25 g de coriandre

Préparation

(1) Porter à ébullition la moitié du lait de chèvre cru et y dissoudre le sucre, le glucose et le sel. Ajoutez le reste du lait, mélangez soigneusement et mettez au frais pendant 24 heures. Mélanger et verser dans un bol à pacosser®.
(2) Fermer avec le couvercle, étiqueter et congeler à -20 °C pendant au moins 24 h.
(3) Si nécessaire, pacosser® à pression normale.

(1) Chauffer le lait de chèvre cru dans une sauteuse et le verser dans un moule allant au four.
(2) Cuire à 160 °C à chaleur tournante avec élimination complète de l'humidité pendant environ 30 minutes.
(3) Retirer la peau caramélisée du lait et laisser sécher pendant la nuit.

(1) Verser le fromage frais (double crème) et le beurre de coriandre dans un bol à pacosser® et travailler 2 fois en surpression avec le couteau Coupe Set.
(2) Mettre ensuite au frais pendant 12 heures.

(1) Ciseler finement la coriandre et faire fondre le beurre dans une poêle.
(2) Ajouter la coriandre au beurre fondu et chauffer à 80°C pendant 15 minutes en remuant constamment. Laisser le beurre refroidir légèrement et le verser dans un bol à pacosser®.
(3) Travailler 2 fois avec le couteau Coupe Set et passer le beurre au tamis.
(4) Remuer à froid dans un bol sur de la glace et mettre au frais pendant la nuit.

Huile de coriandre

50 g d'huile de colza, pressée à chaud
10 g de coriandre

- (1) Ciseler finement la coriandre et la mélanger à l'huile de colza dans une poêle.
- (2) Chauffer à 80 °C pendant 15 minutes en remuant constamment, laisser refroidir légèrement et verser dans un bol à pacosser®.
- (3) Travailler 4 fois avec le couteau Coupe Set, passer au tamis et mettre au frais.

Crumble d'avoine

75 g d'eau
25 g de farine d'avoine
10 g de sucre
3 g de sel
50 g de flocons d'avoine
25 g d'huile de colza, pressée à froid

- (1) Mélanger l'eau, la farine d'avoine, le sucre et le sel et faire chauffer jusqu'au point d'ébullition en remuant constamment. Continuer à remuer à feu doux jusqu'à ce que la masse épaississe (environ 15 minutes), puis laisser refroidir et verser dans un bol à pacosser®.
- (2) Travailler 4 fois avec le couteau Coupe Set et incorporer les flocons d'avoine ainsi que l'huile de colza pressée à froid.
- (3) Mettre la masse au frais et la laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur. Le lendemain, faire cuire le crumble à 160 °C à chaleur tournante pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Chips d'avoine

125 g d'eau
30 g de farine d'avoine
3 g de sel

- (1) Mélanger l'eau, la farine d'avoine et le sel et faire chauffer lentement le mélange jusqu'au point d'ébullition en remuant constamment. Continuer à remuer à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 15 minutes), puis le laisser refroidir et le verser dans un bol à pacosser®.
- (2) Travailler 4 fois avec le couteau Coupe Set. Étendre la masse en une fine couche et laisser sécher pendant la nuit.
- (3) Après le séchage, les chips peuvent être frites à 180 °C.

Sirop de sorbier des oiseleurs

100 g de sorbes des oiseaux
250 g d'eau
100 g de sucre

- (1) Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition.
- (2) Laisser bouillir le sirop pendant environ 30 minutes, le passer et le laisser refroidir.