

Jubilé de cerises de Vernouillet au vin chaud, sorbet à l'orange et au chou rouge



MCF

RECETTE POUR : 10 personnes
DATE D'ÉDITION : 22/11/2014
SAISONNALITÉ : AUTOMNE
CATÉGORIE DE PLAT : DESSERTS

Durée de préparation : 0'
Temps de cuisson : 0'

Ingrédients

Sorbet au chou rouge et à l'orange
280 g de sucre semoule 100 g de glucose atomisé 26 cl d'eau 1 chou rouge 4 oranges
Zestes d'orange confits
2 oranges Sucre semoule
Pâte feuilletée
405 g de farine 8 g de sel 20 cl d'eau 65 g de beurre 250 g de beurre de tourage
Arlettes
60 g de sucre semoule Sucre glace
Agar de vin chaud
1 l de vin rouge 4 bâtons de cannelle 4 anis étoilés 4 clous de girofle 8 oranges 12 g d'agar-agar
Cerises
90 cerises de Vernouillet 50 g de beurre 3 g de quatre-épices
Réduction de vin rouge
2 oranges 2 citrons 1 l de vin rouge

PROGRESSION

Sorbet au chou rouge et à l'orange

Préparer un sirop avec le sucre, le glucose atomisé et l'eau. Laisser refroidir. / Passer le chou rouge à la centrifugeuse pour obtenir 70 cl de jus. / Presser les oranges pour obtenir 30 cl de jus. Assembler les deux jus. / Dès que le sirop est bien froid, l'ajouter progressivement aux jus. Laisser mûrir au réfrigérateur pendant 12 heures. Placer en sorbetière et turbiner. Réserver au congélateur.

Zestes d'orange confits

Prélever les zestes des oranges à l'aide d'un économe, puis récupérer le jus. Les blanchir à trois reprises, après un départ à froid. / Dans une casserole, porter à ébullition le sucre et le jus (compter le même poids de sucre que de jus d'orange). Plonger les zestes blanchis et laisser frémir pendant 3 min. / Filmer et laisser refroidir le sirop à température ambiante pendant 12 heures. / Les découper en fines lamelles.

Pâte feuilletée

Verser la farine et le sel dans la cuve d'un batteur. À l'aide d'un crochet, incorporer l'eau et le beurre noisette, puis pétrir la pâte pendant 3 min à faible vitesse. Former un pâton. / Laisser reposer 2 heures environ au réfrigérateur. Étaler la pâte en un carré aux angles bien droits. Poser le beurre de tourage au milieu et replier les angles, comme une enveloppe, de façon à recouvrir entièrement le beurre. / Abaisser la pâte au laminoir à 6 mm d'épaisseur. Procéder à un tour simple. Laisser reposer 30 min environ au réfrigérateur. / Répéter l'opération deux fois en marquant un temps de repos de 30 min entre chaque tour. / Étaler la pâte en une couche de 4 mm d'épaisseur. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Arlettes

Recouvrir la pâte feuilletée de sucre semoule. Rouler la pâte dans le sens de la largeur. Détailler des rondelles. Placer les rondelles au centre d'une feuille de papier cuisson sur trois lignes en quinconce. Poser une autre feuille de papier cuisson par-dessus, puis l'étaler au laminoir pour obtenir une couche de 2 mm d'épaisseur. / Cuire au four à 175 °C pendant 3 min entre deux plaques à pâtisserie. / Détailler les arlettes en carrés de 5 cm. / Saupoudrer de sucre glace et cuire au four pendant 8 à 10 min environ jusqu'à ce que le sucre fonde. / Glacer au four à sole à 250 °C quelques secondes.

Agar de vin chaud

