Île flottante, crème à l’ail et chorizo

Cette recette originale est inspirée de la recette « ’île flottante salée » toute en finesse du chef Pierre Augé, gagnant de l’émission Top Chef en 2014 (« La petite maison de Pierre » à Béziers).

Facile à réaliser, elle est une entrée Top Chef qui étonnera et ravira vos invités!

Île flottante, crème à l’ail et chorizo

Matériel

- une spatule coudée pour servir les parts d’île flottante sans les casser car elles sont assez fragiles

U-Taste Spatule Patisserie Lot de 3 Set Spatules Coudées Spatule à Glaçage en Acier Inoxydable Spatule Gâteau Pâtisserie Palette Ustensiles Cuisine - Noir

Ingrédients pour 4 personnes

Pour l’île flottante

- 120 g de blanc d’œuf
- 1 g de sel fin
- 6 g de sucre semoule
- 6 tranches fines de chorizo

Pour la crème

- une tête d’ail (environ 100 g de gousse d’ail épluchées)
- 60 cl de lait demi écrémé
- 15 cl de crème liquide entière
- deux branches de thym frais

- Copeaux de palette ibérique (ou d’un excellent jambon cru ou de chorizo…)
- 50 g de noisettes émondées entières
- 1 g de fleur de sel
- des petites pousses de plantes (le chef utilise de l’oseille veinée)

Préparation

- Déposez les tranches de chorizo sur une surface antiadhésive et passez au four à 190° pendant 10 minutes. Retournez-les à mi-cuisson. A la sortie du four laissez-les refroidir: les tranches revenues à température ambiante doivent être sèches et très friables. Sinon remettez-les encore un peu au four. Réservez.

Déposez les tranches de chorizo sur une surface anti adhésive et passez au four à 190° pendant 10 minutes

- Torréfiez les 50 g de noisettes émondées entières au four à 160° pendant environ 8 minutes. Puis mixez-les à chaud avec 1 g de fleur de sel. Vous obtenez un praliné: réservez.

ile flottante, chorizo et ail

- Pour la crème: ouvrez la tête d’ail et épluchez toutes les gousses.

Coupez la gousse d’ail en 4 et au besoin dégermez-la

- Versez le lait, la crème, le thym et les gousses d’ail épluchées dans une casserole et cuire à feu très doux pendant environ 30 minutes: les gousses d’ail doivent être très tendres. Mixez le tout et rectifiez l’assaisonnement.

Versez le lait, la crème, le thym et les gousses d’ail épluchées dans une casserole

- Pour l’île flottante: montez les blancs d’œufs avec le sel fin et le sucre.

île flottante, chorizo et ail

- Versez les blancs montés dans un récipient préalablement beurré de 16 x 16 x 5 cm, saupoudrez de chorizo séché et émietté. Cuire environ 12 minutes à 110° dans une four chaleur tournante.

île flottante, chorizo et ail

Dressage

- A l’aide d’un fin couteau détachez les côtés de l’île flottante en passant le couteau sur les bords puis découpez l’île flottante en 4 gros cubes. Pour servir les parts de blancs d’œuf sans les casser utilisez une spatule coudée pour les soulever. Déposez une cuillerée à café de praliné au fond d’une assiette creuse puis recouvrez avec une part d’île flottante. Disposez quelques copeaux de jambon , des petites noisettes grillées et les petites pousses d’oseille. Versez la crème à l’ail tout autour.

île flottante, chorizo et ail

île flottante, chorizo et ail