Abricots, fraises et romarin (recette basse température)

Une fois n’est pas coutume. Voici un dessert basse température: cette cuisson douce va permettre de cuire les abricots tout en conservant une belle tenue de ce fruit si fragile à la cuisson et surtout d’en concentrer le goût.

Abricots, fraises et romarin (recette basse température)

Beaucoup d’entre vous aviez émis le souhait d’être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » , « Ma cuisine Basse Température,Best of -Tome 4« et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 5 ». Les livres sont

disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Tomes 1, 2, 3, 4, 5

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici
- Pour le Tome 4, cliquez ici
- Pour le Tome 5, cliquez ici

Matériel

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez ici.

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- un mixeur à herbe (pour le sucre de romarin). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Mini-hachoir 50g 220w - 855306

- des petits cercle de présentation pour former les biscuits

Cercles De Présentation,4 Emporte-Pièces Ronds Avec Poussoir - Acier Inoxydable,Moule à Cake DIY Moule à Gâteau Nourriture Cuisson Présentation Anneaux

- une spatule coudée pour déplacer les petits biscuits

GreeSuit Spatules Coudées à Patisserie en Acier Inoxydable, Spatule Coudée Pâtisserie Anglées, Spatule décorative inclinée glaçage Cuillère à Palette pour gâteau de décoration Ensemble, Lot de 3

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les abricots

- 8 abricots: ne les prenez pas trop mûrs
- une noix de beurre
- 5 % du poids des abricots en sucre

Pour le coulis de fraise

- 450 g de fraises
- 40 g de sucre en poudre
- une branche de romarin frais

Pour les biscuits

- 200 g de spéculos ou de sablés (pour la recette des sablés maison cliquez ici)
- 65 g de beurre

Pour le sucre au romarin

- 30 g de sucre
- 5 g de feuille de romarin frais

Pour le dressage

- quelques petites fraises fraiches

Préparation

- Commencez par préparer le sucre au romarin: mixez finement sucre et feuilles de romarin. Réservez dans un petit pot hermétique.

Mixez finement sucre et feuilles de romarin

- Mixez les sablés avec le beurre. Etalez le mélange au fond d'un petit cercle de présentation en appuyant bien avec le dessous d'une cuillère ou du poussoir si vous en avez. Ôtez les cercles et placez au frais.

Formez les petits biscuits

- Coupez les abricots en deux et ôtez les noyaux. Mettez-les sous vide avec une belle noix de beurre et 5% de leur poids en sucre.

Mettez les abricots sous vide

- Equeutez et coupez les fraises en tranches et mettez-les sous vide avec le sucre et la branche de romarin. Cuisez les fraises et les abricots sous vide ensemble au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 70° pendant 20 minutes.

Mettez les fraises sous vide avec le romarin

- Après cuisson réservez les abricots: si vous ne les servez pas tout de suite, laissez-les sous vide au frais et ramenez-les à 50° (on les sert tièdes) pendant 15 minutes juste avant de servir. Mixez les fraises cuites avec leur jus de cuisson après avoir ôter la branche de romarin pour obtenir un joli coulis.

Mixez les fraises

Dressage

- A l’aide de la spatule coudée, placez un biscuit dans l’assiette. Disposez les demis abricots et versez la sauce aux fraises tout autour. Saupoudrez le sucre au romarin sur les abricots.

Abricots, fraises et romarin (recette basse température)

abricot fraises romarin BT