#11

les recettes de Jacques MAXIMIN

Niveau assez technique / Recette réalisée par Jacques Maximin et son chef de l'époque Laurent Poulet

Niçoise de Fruits

Version restaurant Jacques Maximin à Vence (2000)

FRUITS / DESSERT

Ingrédients (pour 6 personnes)

1/2 botte de menthe
1/2 botte de basilic
environ 10 pousses d'angéliques confites
100g de pourpier
quelques fleurs de thym et de romarin
2 citrons jaunes
1 avocat
2 kiwis
1 pomme verte
1 poire williams
2 fois 125g de fraises de Carros
10 dattes
1 banane
1 orange
5 figues séchées
8 blancs d'oeufs
500g de sucre poudre
1L de sirop à 20° parfumé vanille, orange, cannelle

L'astuce du chef

Comme pour la salade Niçoise classique,
la Niçoise de fruits se doit d'être une salade fraîche
et appétissante qui ne se préparera qu'à la commande

Les pièges à éviter

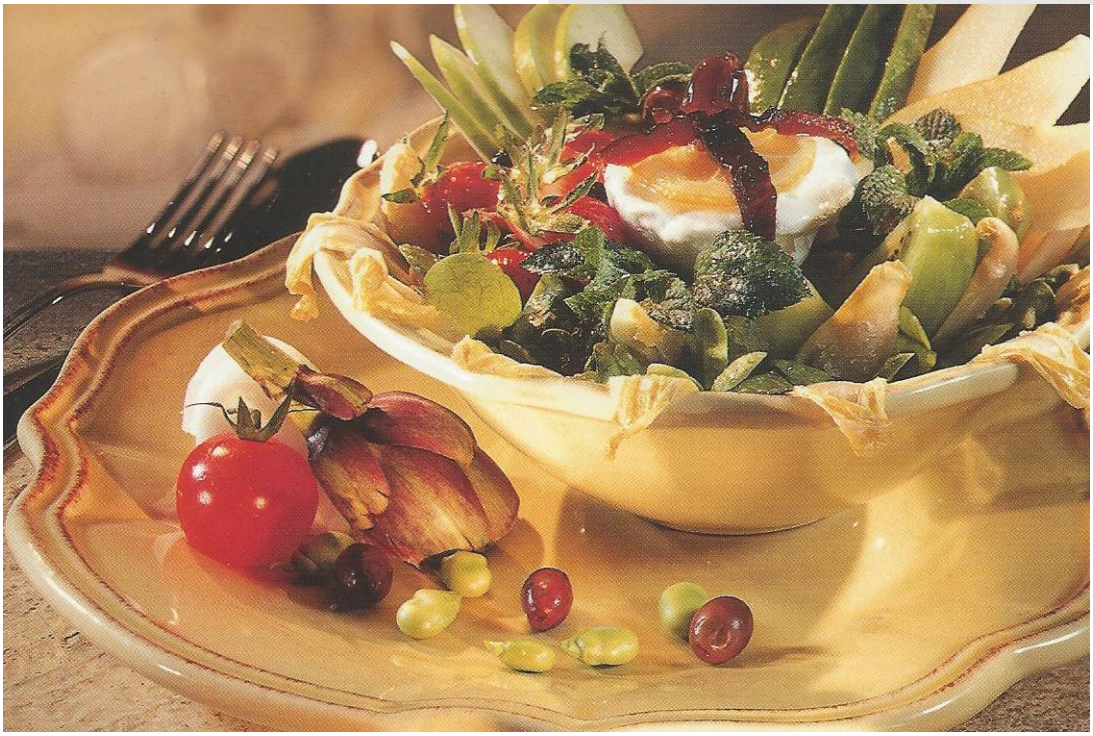
Trop de sucre. (> bien respecter les quantités de la recette)

Une boisson pour accompagner

Un Muscat de Beaume de Venise.

Pour la petite histoire

Au départ, le chef était partit pour faire une recette autour
du citron jaune de menton,
et en allant prendre des citrons dans le frigo du garde-manger,
il vit la mise en place pour la salade Niçoise du personnel,
il décida alors,
de revisiter cette Niçoise salée en Niçoise sucrée !



Préparation

1 - Monter une meringue ordinaire avec les blancs et le sucre,
et pocher des demi-sphères (pochon comme moule).

2 - Mettre à confire 6 rondelles de citron jaune dans un peu de sirop.

> ces deux derniers éléments représenteront l'oeuf dur de votre salade Niçoise.

3 - Couper les fruits en tranches et quartiers puis les rouler dans une plaque à débarrasser avec un pochon de sirop
et une goutte de jus de citron. Réserver.

4 - Dénoyauter les dattes et les couper en 3 dans la hauteur (les olives).
Tailler les figues séchées en lanières (les anchois).

5 - Dans un saladier, mélanger, feuilles de menthe, basilic, pourpier, fleurs de thym, fleurs de romarin, angéliques confites,
une cuillère à soupe de sucre, deux cuillères à soupe de sirop, le jus d'une orange et ses zestes.
Mélanger.

6 - Dans un bol, déposer un fond de salade d'herbes sucrées,
puis monter votre Niçoise en déposant par petits bouquets chaque différent fruit.

7 - Terminer par la meringue et la rondelle de citron confite, les dattes et les figues.

8 - Arroser avec quelques gouttes de sirop.
Accompagner avec un sorbet à l'orange.