12

les recettes de Jacques MAXIMIN

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

Tuilé Vençois aux Fraises des bois

Version restaurant Jacques Maximin à Vence (2000)

DESSERT / DESSERT

Ingrédients (pour 6 personnes)

500g de feuilletage pur beurre
sucre glace
1/2L de crème pâtissière vanillée
parfumée à la fleur d'oranger
1/2L de crème liquide
250g de fraises des bois de Carros
coulis de kumquats :
300g de kumquats confits au sirop + 1/4L de sirop

L'astuce du chef

Pour obtenir un bel appareil,
effectuer le mélanger crème pâtissière, chantilly, fraises dans un bain-marie de glaçons.

Les pièges à éviter

Feuilletage pas assez cuit.

Une boisson pour accompagner

Un Muscat du cap Corse.

Pour la petite histoire

Le Chef devait ce jour-là réaliser une recette sucrée pour un photographe et il fallait une pièce pour plusieurs personnes avec du volume et pas un dessert à l'assiette.
De plus le chef voulait absolument passer le pâton de feuilletage qui restait au pâtissier.
C'est avec tous ces critères qu'il choisit alors d'utiliser la gouttière à tuile comme moule.

Préparation

1 - Etaler le feuilletage à 2mm d'épaisseur.
Piquez et étalez le sur une gouttière à tuile (métallique) de 6cm de diamètre.

2 - Poser dessus une autre gouttière et cuire ainsi au four à 220° pendant 10 à 15min.

3 - Enlever alors la gouttière supérieure
pour bien glacer votre tuilé au sucre glace sous la salamandre.

4 - Monter le 1/2L de crème liquide en chantilly et la mélanger à la crème pâtissière.

5 - Ajouter 150g de fraises des bois. Votre appareil doit être homogène.

6 - Pour le coulis, mixer les kumquats confits et passer au chinois.

7 - Pour le montage :
Tuilé, crème, tuilé. Quelques fraises des bois, saupoudrer de sucre glace.
Accompagner avec le coulis de kumquats servi à part.