

Michel Dussau

La table de Michel Dussau

47000 Agen

Déclinaison et mariage autour du miel de Lot-et-Garonne et des premières gariguettes, en gratin



POUR 4 PERSONNES

- 350 g de fraises gariguettes
- 25 g de beurre
- 4 g de poivre du Sichuan écrasé
- 6 jaunes d'œufs bio
- 5 cl de vin blanc sec du pays
- 2 branches de coriandre fraîche
- 2 cuillères à café de chaque type de miel : miellat, châtaignier, fleurs des bois
- 60 g de graines torréfiées : tournesol, courge, pignons de pin
- 20 g de baies de Goji (à mélanger aux graines une fois torréfiées)



Avec le miel produit par
Maryline et Alain,
L'Orée du Bois
à Montpezat d'Agenais

Tailler un quart des fraises en petits dés.

Ajouter 2 cuillères à café de miel de fleurs des bois. Bien mélanger et laisser infuser le temps de la préparation de la recette.

Garder 4 fraises entières pour la décoration finale et tailler les autres en quartiers.

Mettre les jaunes d'œufs dans une casserole avec le vin blanc puis ajouter le miel de châtaignier. Sur feu doux, au bain marie, fouetter énergiquement pendant quelques minutes afin d'obtenir un sabayon bien onctueux. Retirer la casserole du feu.

Chauffer une poêle avec le beurre et poivre du Sichuan écrasé. Quand le beurre commence à blondir, verser les quartiers de fraises et le miel de miellat. Remuer la poêle de façon à enrober les fruits et au bout de 15 à 20 secondes, retirer du feu. Le principe est que les fraises soient chaudes mais intactes.

Répartir les quartiers de fraises dans 4 assiettes creuses et les recouvrir de sabayon. Allumer un chalumeau et colorer la surface pour obtenir une crème de belle couleur blonde.

Ciseler les feuilles de coriandre et les ajouter à la brunoise de fraises infusées ; répartir harmonieusement sur chaque sabayon. Parsemer de graines torréfiées et baies de Goji.

Emincer les 4 dernières fraises en rondelles et en décorer chaque assiette.