

La mousse légère au miel, coing et flocons d'avoine

Ingrédients (4 personnes) :

Coings pochés et pulpe de coing

- 1kg de coing
- 500gr d'eau
- 300gr de sucre

Caramel au miel

- 64 g miel
- 60 g crème
- 3 g chocolat blanc
- 15 g beurre
- 1 g fleur de sel

Mousse légère au miel et fromage blanc

- 190 g lait
- 130 g fromage blanc (séré)
- 130 g crème
- 48 g miel

Tuiles au miel

- 32 g miel
- 26 g lait
- 60 g sucre
- 60 g beurre
- 75 g avoine

Divers, matériel

- Muesli croquant (facultatif)
- Un siphon (kisag ou autres)
- Verrine, bol ou coupe pour le dressage

Préparation :

Coings :

Laver et éplucher les coings. Les détailler en quartiers, retirer les pépins et les parties granuleuses. Mettre dans une casserole avec l'eau et le sucre. Amener à ébullition et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le coing ait une consistance fondante. Égoutter et tailler un ou deux quartiers en petits cubes. Mixer le reste finement pour obtenir une purée, réserver le tout.

Caramel au miel :

Faire bouillir le miel avec la crème pendant 2 minutes environ. Hors du feu, ajouter le chocolat blanc, le beurre et la fleur de sel, bien mélanger. Laisser refroidir

Mousse au miel et au fromage blanc

Chauffer le lait avec le miel et le fromage blanc. Retirer du feu et ajouter la crème. Mettre dans un siphon et ajouter 2 cartouches de gaz. Conserver au frais. Il est important de faire le siphon plusieurs heures à l'avance afin qu'il soit bien froid. Lors du dressage, il faudra également le mettre au tout dernier moment.

Tuile au miel :

Réunir dans une casserole le miel, le lait, le beurre et le sucre. Faire cuire 2 à trois minutes, le mélange doit s'épaissir. Ajouter alors les flocons d'avoine et bien mélanger.

Abaisser entre deux feuilles de papier cuisson avec un rouleau à pâtisserie. La tuile doit être bien fine. Retirer la feuille du dessus et cuire dans un four préchauffé à 160°C pendant 4 à 5 minutes. Laisser refroidir et casser en petits éclats.

Il est également possible de détailler des tuiles rondes avec un emporte-pièce lorsque la tuile est encore chaude.

Montage et dressage :

Cette première partie peut être réalisée à l'avance (le matin ou la veille) :

Dans un verre, une coupe, un bol ou une verrine, déposer une couche de caramel au miel, puis parsemer d'une couche de muesli croquant ou de brisures de tuile à l'avoine. Surmonter le tout d'une couche de purée de coing et de quelques dés de coing pochés.

Au moment :

Sortir le siphon du frigo, bien secouer et surmonter chaque dessert d'un beau dôme de mousse légère au miel et fromage blanc. Terminer avec la tuile à l'avoine.