

Binôme gourmand

Hormis le fait d'avoir remplacé le vieil armagnac par de la liqueur de verveine maison, cette recette est la copie conforme d'une recette de **Stéphane Glacier**. Ce dernier est devenu sans conteste mon pâtissier préféré et je vous recommande vivement le livre* dont est tirée cette recette. Inutile de répéter que nous ne faisons de la pub que pour qui nous le voulons bien et sans retour d'aucune sorte.

C'est le type de dessert que j'aime faire quand nous sommes peu nombreux.

La douceur du parfait contraste agréablement avec l'amertume du chocolat, quant à la verveine, outre qu'elle s'allie merveilleusement avec le chocolat, elle apporte une fraîcheur incomparable à l'ensemble. Nous avons adoré tout comme la recette originale.

Bien entendu vous pouvez mettre la liqueur de votre choix.

* *Les desserts de Stéphane - Stéphane Glacier - éditions Dormonval*



Pour 6 personnes :

Le crémeux au chocolat

150g de lait entier

100g de crème fraîche liquide entière

2 jaunes d'œufs de poules élevées en plein air

40g de sucre en poudre

140g de chocolat noir à 70% de cacao moins amer si vous préférez mais ce serait dommage

Le parfait glacé

125g de sucre en poudre

4cs d'eau

4 jaunes d'œufs de poules élevées en plein air

450g de crème fraîche liquide entière

80g de liqueur de verveine* (80g de vieux cognac dans la recette originale)

Fleurs et feuilles de verveine pour décorer

8 petits financiers faits avec les blancs d'œufs

4 petits verre de verveine

* *recette à venir un de ces jours*

Le crémeux au chocolat

Râper ou mixer le chocolat*.

Faire bouillir le lait et la crème à petit feu *pour que ça n'attache pas au fond de la casserole*.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Verser doucement le mélange lait-crème sur les œufs en mélangeant avec une spatule en raclant bien le fond, on a ainsi un mélange bien homogène.

Reverser le tout dans la casserole et cuire à feu très doux en remuant sans cesse toujours avec la spatule (*qui doit résister à la chaleur, bien entendu*). Dès que la crème a épaissi il faut enlever la casserole du feu. *Ça va*

Binôme gourmand

très vite mais on sent très bien quand la crème a atteint le point de cuisson**.

Verser la crème chaude sur le chocolat. Laisser reposer un moment puis mélanger délicatement jusqu'à ce que la préparation soit lisse et brillante.

Verser la crème dans un plat, filmer avec du papier film *déposé directement sur la crème pour éviter que la surface ne sèche* et laisser refroidir avant de réserver au réfrigérateur.

** ou, comme moi, mettez le chocolat dans un sac congélation (assez épais sinon il se perce) et tapez lui dessus avec un rouleau à*

pâtisserie. Vous verrez, ça détend!!

*** au pire si les œufs coagulent mixer la préparation.*

Le parfait à la liqueur de verveine

Mettre un bol au réfrigérateur ainsi que la crème si elle n'y est déjà.

Porter à ébullition l'eau et le sucre.

Fouetter les jaunes d'œufs tout en versant doucement le sirop brûlant.

Remettre dans la casserole qui a servi à faire le sirop et faire cuire à feu très doux jusqu'à ce que le mélange épaississe en remuant sans arrêt, là aussi, avec une spatule.

Quand le mélange a épaissi le transvaser dans un bol et fouetter jusqu'à complet refroidissement* le mélange va blanchir et doubler voire tripler de volume tout en raffermissant. Ajouter la liqueur de verveine.

Fouetter la crème en chantilly bien ferme. Mélanger délicatement les deux préparations.

Remplir des coupes individuelles et les mettre au congélateur, en même temps que les verres de liqueur, pour quatre heures environ.

Je vous conseille de ne pas réaliser le parfait trop longtemps à l'avance car il ne faut pas qu'il soit extra dur.

Au moment de servir déposer une quenelle de crémeux sur le parfait et décorer avec les fleurs et feuilles de verveine. Présenter en même temps un petit financier et un petit verre de liqueur de verveine.

Servir immédiatement afin que les coupes et les verres restent givrés.

** C'est là, contrairement à ce qui peut être dit, que l'on apprécie d'avoir un batteur sur pied. D'autant que l'on n'est pas obligé d'avoir un kitchenaid ou autre robot onéreux, on trouve des batteurs sur pied très peu chers. Mais ce que j'en dis, hein...!!*



Vous pouvez remplacer la liqueur de verveine par de la liqueur de menthe, de romarin, de thym ou du limoncello.



<http://gourmandbinome2.canalblog.com>