



SARRASIN AU LAIT CAMEL BEURRE SALE



Le caramel onctueux au beurre salé : pour 150g de caramel, 35g de glucose, 35g de sucre semoule, 95g de crème fleurette 35% MG, 30g de beurre demi-sel, un peu de poudre de vanille maison, 1g de fleur de sel.

Dans une casserole faire un caramel bien doré avec le sucre et le glucose. Faire chauffer la crème et la vanille à feu doux. Quand le caramel à la couleur désirée ajouter hors du feu la crème chaude en plusieurs fois en mélangeant bien au fouet. Remettre à cuire quelques minutes pour bien lisser la préparation. Mettre le caramel dans un cul de poule et le laisser redescendre à 40°. Incorporer alors le beurre en dés et mixer au mixer plongeant puis terminer par le sel.

Le sarrasin au lait : 75g de sarrasin décortiqué ou de kasha, 375g de lait cru ou à défaut de lait entier micro filtré, 1 gousse de vanille, 60g de blond de canne, 187.5g de crème fleurette 35% MG. La veille torrifier si nécessaire le sarrasin 25min à 170°. Dans une casserole verser le lait, 50g de graines de kasha et la gousse de vanille fendue et grattée et laisser infuser une nuit au réfrigérateur. Le lendemain cuire à petits bouillons en remuant pendant 20/25min. Ajouter le sucre et poursuivre la cuisson pendant environ 10min, le mélange réduit et s'épaissit. Le transférer dans un cul de poule, filmer au contact et laisser refroidir au réfrigérateur. Monter la crème pour avoir la consistance d'une chantilly mais sans le sucre, et l'ajouter délicatement au sarrasin froid.

La finition : servir dans des petits bols, parsemer avec le reste des **graines de kasha** et napper de caramel onctueux.

