



VERRINES MYRTILLES CITRON ESPUMA A LA MYRTILLE



L'espuma à la myrtille: 10cl de crème fleurette entière, 2cs de liqueur de myrtilles. Mettez la liqueur et la crème dans le siphon, ajoutez une capsule de gaz, réservez au frais jusqu'à l'utilisation.

Les myrtilles : 150g de myrtilles surgelées, 25cl d'eau, 125g de sucre, 1 étoile de badiane, quelques grains de poivre, $\frac{1}{4}$ de jus de citron et quelques capsules de cardamome.

Faire un sirop avec le sucre l'eau le jus de citron et les épices réunies dans un filtre à thé. Quand le liquide est à frémissements, y cuire les myrtilles encore surgelées 2 minutes à peine. Egouttez.

La crème au citron : 50g de sucre, le jus et le zeste d'un citron, 1 oeuf, 50g de beurre. Mélangez le sucre et le zeste, laissez reposer quelques minutes. Ajoutez le jus et l'œuf, mélangez au fouet et cuisez au bain marie jusqu'à ce que le mélange épaississe. Refroidissez à 40° et incorporez le beurre au mixer plongeant.

Finition : Répartissez les myrtilles au fond des verrines, dressez la crème à la poche, ou inversement ou en plusieurs couches selon l'envie du moment. Secouez fortement le siphon et recouvrez les verrines de la chantilly à la myrtille. Servez sans attendre.

Astuce : Il est important d'utiliser le siphon au dernier moment. Après 10 minutes, l'espuma va retomber !

