

GAGGENAU

Recette du Chef étoilé Alan Geam

DESSERT : MOUHALABIEH, FRUITS ROUGES, ESPUMA AU BASILIC

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 500 ml de lait entier
- 80 g de sucre en poudre
- 40 g Maïzena
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 100 g de fruits rouges
- 1 cuillère à soupe d'un espuma au basilic

Préparation :

Faire tiédir le lait dans une casserole, puis mettre hors du feu, ajouter le sucre et mélanger.

Verser la Maïzena dans un saladier, ajouter un peu de lait sucré et fouetter. Incorporer le reste du lait en fouettant, jusqu'à obtenir une texture bien homogène.

Transférer le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il épaississe.

Retirer la casserole du feu et ajouter l'eau de fleur d'oranger.

Répartir la préparation dans des ramequins et réserver au réfrigérateur pendant au minimum 2h.

Au moment de servir, ajouter 1 cuillère à soupe d'un espuma au basilic ainsi qu'une poignée de fruits rouges.