



### **Bercette (bâtons de berces confites entourées de chocolat)**

Cueillir les tiges les plus tendres de la berce.

Éplucher la berce comme de la rhubarbe.

Couper en tronçons de 4-5 cm et les blanchir à deux reprises.

Préparer un sirop: 500 g de sucre (de canne pour moi) et 500g d'eau. Faire bouillir puis baisser le feu à très petit frémissement (3 sur ma plaque à induction). Laisser confire 2 h.

Égoutter et laisser sécher 24 h en les retournant 1 fois minimum.

Prendre une tablette de chocolat noir à 70% de cacao.

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Tremper les tiges de Berce confites dans le chocolat fondu, bien enrober puis les faire sécher sur du papier sulfurisé.

.....

### **Financiers au sureau (pour 20 financiers)**

-75 g sucre glace

-75 g sucre poudre

-50 g farine T45

-60 g poudre d'amandes ou noisettes

-3 blancs d'oeufs.

-150 g beurre doux

-20g fleurs de sureau (5 ombrelles) enlever au maximum les parties vertes

Faire chauffer le four à 200 degrés

Mixer le sucre en poudre avec les fleurs. Formation d'une pâte

Faire fondre le beurre pour obtenir un beurre noisette.

Mélanger la farine, le sucre glace, le sucre de fleurs, la poudre d'amandes, le beurre noisette refroidi puis les blancs d'oeufs.

Bien fouetter au robot ou au fouet pour obtenir un mélange homogène.

Repartir la pâte dans les empreintes du moule.

Enfourner 11 à 12 mn selon le four.

.....  
**Cake fenouil orange**

Sirop

- Cueillir les deux derniers entre noeuds de la tige de fenouil avant la formation de l'ombelle.  
(voir cours de Chantal)

Éplucher les tiges pour éliminer la partie ligneuse et récupérer 50 g de fenouils pour en obtenir 40 g confit

- Faire un sirop :150 g eau 150 g jus d'orange + 150 g de sucre de canne

- Porter à ébullition et plonger les 40 g de fenouil.

- Laisser frémir 30 mn après ébullition et refroidir dans le sirop.

- Faire chauffer le four à 180 degrés

Ingrédients :

70 g de beurre

120 g de sucre de canne

80 g de sirop de fenouil

4 Oeufs 200g

10 g de crème fraîche liquide

190 g de farine T65

6 g de levure chimique.

40 g de fenouil confit en purée

- Fouetter les oeufs et le sucre (robot) et ajouter progressivement le sirop et la crème fraîche bien émulsionner

- Verser en pluie le mélange farine levure puis le beurre fondu

- Incorporer le fenouil à la maryse.

- Verser l'appareil dans un moule à cake beurré fariné

- Enfourner

10 mn à 180

40 mn à 160

.....  
**Visitandines à la Mélisse**

Recette du XVII<sup>e</sup> siècle (de l'ordre des visitandines)

-150 g de beurre

-75 g de poudre d'amandes

-150 g de sucre (de canne pour moi)

-75 g de farine T 45

-1 sachet levure chimique

-4 blancs d'oeufs

-30 feuilles de Mélisse.

Faire chauffer le four à 180 degrés

Hacher finement la Mélisse avec 50 g de sucre.

Faire fondre le beurre doucement

Mélanger la poudre d'amandes le sucre la farine et la levure chimique.

Monter les blancs d'oeufs en neige ferme.(ne pas oublier le sel)

Verser le mélange farine sucre amandes levure et le sucre à la Mélisse dans le beurre fondu.  
Incorporer 2 grosses cuillères de blancs en neige puis délicatement à la maryse le reste des  
blancs en neige.

Cuisson 30 mn à 180 pour un seul gâteau.

20 mn pour 20 gâteaux individuels.

.....  
**Coulis de Valerianella locusta**

150 g de Valerianella

20 g de beurre salé

20 g de crème fraîche

Poivre

Faire fondre le beurre puis ajouter la mâche et la faire fondre à feu doux 5 mn

Dans un récipient couvert.

Passer au mixeur et bien réduire en fine purée.

Mélanger la crème fraîche et faire épaissir le coulis à feu doux à découvert.

Accompagne St Jacques et les poissons mais aussi les pâtes fraîches etc

Bon appétit !