

<https://www.vivrarrigny.fr/spip.php?article131>



Carrefour de la Gastronomie du Monde

# Deux recettes inédites

- 3 - Infos diverses -

Date de mise en ligne : dimanche 11 septembre 2011

---

Copyright © Vivre dans la commune d'Arrigny, près du lac du Der - Tous

droits réservés

---

*Vincent Dallet*

*Pâtissier Créateur*

*Epernay - Reims*

### **Croquants aux Noisettes de nos forêts**

#### **Recette de base :**

- 200 gr de sucre semoule
- 80 gr de noisettes brutes
- 50 gr de blancs d'œufs
- 50 gr de farine

#### **Procédé :**

- Faites légèrement grillées les noisettes.
  - Faites les refroidir et concassez les.
  - Mélangez la farine, le sucre, les noisettes.
  - Ajoutez les blancs d'œufs.
- 
- Préparez une feuille de papier sulfurisée.
  - Déposez à l'aide d'une cuillère des petits tas de la grosseur d'une noix, que l'on doit espacer en prévisions de l'étalement de chaque pièce à la cuisson.
  - Cuire dans un four à 190 Â°, thermostat 7.
  - Une fois refroidie, conservez vos croquants dans une boîte hermétique.

#### **Remarque :**

- Rien de plus sympathique que de cueillir les noisettes que vous trouverez sur les bords des chemins.
- Vous utiliserez vos croquants comme des petites tartines, et vous les servirez avec de la confiture.
- Vous pouvez aussi utiliser les Croquants comme petits fours secs, pour accompagner vos desserts, ou vos salades de fruits.



**Vincent Dallet**

**Pâtissier Créateur**

**Epernay - Reims**

### **Cappuccino de Champagne Rosé et Maras des Bois**

Recette de base pour 4 flûtes à champagne, soit 50 cl Temps de préparation : 15 minutes

#### **Recettes de base :**

- 4 feuilles de gélatine végétale
- 5 cl de jus de citron vert
- 5 cl de liqueur de fraise
- 5 cl de sirop de canne
- 1 / 2 bouteille de champagne rosé
- 250 gr de Maras des Bois
- 100 gr de jus de framboise
- 20 gr de sucre

#### **Procédé de fabrication :**

- Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- Faites tiédir le jus de citron et le sirop de canne.
- Ajoutez la gélatine préalablement égouttée.
- Mélangez le tout.
- Ajoutez la liqueur de fraise.
- Versez doucement le champagne sur cette préparation et mettez le tout dans un siphon.
- Vissez l'une après l'autre 2 cartouches de gaz et secouez fortement.
- Placez le tout durant plusieurs heures au réfrigérateur.

#### **Pendant ce temps :**

- Coupez les Maras des bois en petits cubes.
- Mélangez le jus de framboise avec le sucre.
- Répartissez les Maras des Bois dans les flûtes à Champagne.
- Recouvrez de coulis de framboises.
- Remplissez vos flûtes de Cappuccino de Champagne Rosé à l'aide du siphon et dégustez aussitôt.

#### **Trucs et astuces :**



## Deux recettes inédites

---

- Vous pouvez remplacer le coulis de framboises par du Champagne rosé.