



ORÉO À LA CRÈME DE SUCRINE

Temps de préparation : 30min Temps de cuisson : 12min Nombre d'Oréo : 30pc

INGRÉDIENTS

Pistou de roquette

- 100gr de roquette
- 150gr d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 50gr de poudre d'amande
- 60gr de parmesan
- 3 gr de sel fin

Crème de sucrine

- 400 gr de sucrones cuites
- 60 gr d'oignon blanc
- 300 gr de sucrine blanchies
- 100gr de crème
- 50cl bouillon de légumes
- 6 feuilles de gélatine

Pâte sablée

- 150gr de beurre
- 250gr de farine T55
- 2 gr de charbon
- 3 gr de sel
- 1 œuf

PRÉPARATION

Pistou de roquette :

Mixer tous les ingrédients puis réserver au frais.

Pâte sablée :

Mélanger dans la cuve du batteur, la farine, le sel, le colorant noir de façon à avoir du sable épais puis incorporer les œufs. Étaler sur un papier cuisson puis le congeler pendant 1 heure. A l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre, faire les Oréo et les déposer sur un papier cuisson sur la plaque de cuisson, puis déposer un second papier cuisson dessus ainsi qu'une seconde plaque et les mettre en cuisson.

Crème de sucrine :

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Braiser les sucrones ainsi que les oignons blancs émincés au beurre, assaisonner puis singer à la farine. Mouiller au bouillon de légumes et incorporer la gélatine. Blanchir les feuilles de sucrones bien vertes, les rafraichir puis bien les égoutter. Mixer le tout finement et laisser refroidir. Monter la crème et l'incorporer. Réserver au frais dans des petits moules de 2cm de diamètre. Une fois la crème prise, mettre le disque de crémeux entre deux sablés.



les tables du gers



L'ATELIER DE CUISINE EN GASCOGNE
55 rue de Lorraine
32 000 Auch
TÉL.: 06 07 33 22 16