Gratin au fromage blanc

par Michel Husser
Chef du restaurant Le Cerf

LE CERF
30, rue du Général de Gaulle
67520 MARLENHEIM
Tél : 03 88 87 73 73

ALSACE

Gratin au fromage blanc, soupière de fruits rouges en infusion de pinot noir

Pour 8 personnes

GRATIN DE FROMAGE BLANC
- 6 blancs d'œufs
- 6 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 40 g de fécule de maïs
- 1 zeste et 1 jus de citron
- 375 g de fromage blanc à 40% (environ 8 cuillères à soupe)
- 7 1/2 de feuilles de gélatine
- 50 g de cassonade

FOND SABLÉ
- 100 g de farine
- 60 g de beurre
- 40 g de sucre en poudre
- 40 g de poudre d'amandes
- 2 jaunes d'œufs

SOUPE DE FRUITS
- 150 g de sucre en poudre
- 2 zestes de jus d'orange
- 1 zeste de jus de citron
- 4 g d'épices à pain d'épices
- 250 ml de Pinot Noir
- 250 ml de coulis de framboise
- 750 g de fruits rouges variés : cerises, griottes, framboises, cassis, groseilles, myrtilles, fraises, fraises des bois, mûres

Préparation

GRATIN AU FROMAGE BLANC
Réaliser une crème façon pâtissière avec les jaunes, la fécule de maïs, le zeste de citron et le fromage blanc. Pour cela, faire cuire le sucre en poudre avec 5 cl d'eau, remuer continuellement. Quand il est réduit (il fait des bulles), commencer à monter les œufs en neige. Quand les œufs deviennent mousseux, verser le mélange eau et sucre en poudre doucement dans les œufs et finir de les monter en neige. Tremper la gélatine dans l'eau très froide. Incorporer dans la pâtissière chaude la gélatine égouttée et la meringue. Remplir 8 cercles de 8 cm de diamètre ou un moule à gâteau, refroidir.

FONDS SABLÉS
Mélanger avec les mains le beurre, la farine puis le sucre en poudre et les amandes, lier avec les jaunes d'œufs. Laisser reposer 2 heures au froid. Étaler, détailler les fonds de tartelettes diamètre 9 cm. Piquer, avec une fourchette cuire à blanc : 180°C pendant 20 min.

SOUPE DE FRUITS ROUGES
Blanchir plusieurs fois les zestes, pour cela les passer sous l'eau très chaude. Confectionner un caramel à sec. Additionner les zestes blanchis. Sortir la casserole du feu, décuire avec les jus d'orange et de citron. Ajouter le vin, porter à ébullition, ajouter le coulis, bouillir, refroidir, verser sur les fruits rouges, faire mariner.

DRESSAGE
Au moment du service déposer le gratin sur un fond sablé. Saupoudrer de cassonade, glacer à la salamandre ou passer au grill tout juste le temps de caraméliser le sucre en poudre. Dresser un peu de fruits rouges et de soupe dans une assiette creuse ou dans un verre. Servir avec le gratin de fromage blanc.