

LE DÉJEUNER SUR L'HERBE DE MANET

... Au premier degré, le Déjeuner sur l'herbe pourrait évoquer des recettes de pique-nique...



... pourtant, les références qu'il contient et sa sensualité m'orientent plutôt vers un dessert à l'assiette qui rappelle à la fois la symbolique et la structure : des figes rôties au miel, accompagnées d'une glace aux épices sur biscuit à la cardamome.

Glaces aux épices : préparer une crème anglaise parfumée avec quelques graines d'anis, un bâton de cannelle, un tout petit clou de girofle et une demi gousse de vanille. Laisser refroidir. Rajouter 20 cl de crème fouettée ferme (utiliser une vraie crème liquide entière). Mettre en sorbetière.

Dents de loup : pour 4 personnes, prévoir un œuf, 65g de sucre et 50g de farine. Batta ensemble le jaune et le sucre avec une cuillère à café de fleur d'oranger et des graines de cardamome. Rajouter la farine en pluie. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Batta le blanc très ferme (en bec d'oiseau) et le rajouter très délicatement à la pâte. Disposer sur plaque 4 cercles de 5 cm de diamètre.. Cuire au four à 200°C environ une dizaine de minutes. Le reste de la pâte pourra être cuite sur une plaque à dents de loup
Préparation finale : au dernier moment, couper les figes en deux. Les rôtir dans une poêle avec beurre et miel de châtaigner. Lorsqu'elles sont prêtes, dresser les assiettes de la manière suivante : napper l'assiette du jus de cuisson des figes éventuellement détendu à l'eau ; en haut à gauche disposer deux demi figes partie char-



nue au-dessus; poser de manière harmonieuse un disque de biscuit sur lequel on dresse une boule de glace ; dresser à côté une ou deux dent de loup ; sur la partie libre parsemer un peu de basilic ciselé pour rappeler le vert de l'herbe.

INGRÉDIENTS

- crème anglaise
- graines d'anis
- cannelle
- clou de girofle
- gousse de vanille
- crème liquide
- 1 œuf
- 65g de sucre
- 50g de farine
- fleur d'oranger
- 500g de figes
- basilic

TEMPS DE PRÉPARATION
30 mn

TEMPS DE CUISSON
20 mn