

Oreillons d'abricots rôtis au miel, rigodon bourguignon, crème mousseline

(Pour 10 personnes)



INGRÉDIENTS

Pâte à rigodon

375 ml de lait bouillant
125 g de chapelure
2 œufs
1 jaune
75g de sucre en poudre
50g de brisures de noix
25g de poudre de noix
25g de beurre fondu

Crème mousseline

250 ml de lait
1 œuf
100g de sucre en poudre
50 g de poudre à flan
150g de beurre

20 abricots
QS miel de lavande

PRÉPARATION

Pour le rigodon

Mélanger la chapelure, les brisures de noix et la poudre de noix. Blanchir les œufs, le jaune et le sucre. Verser le lait bouillant sur la chapelure, ajouter le beurre et mélanger. Incorporer les œufs à la pâte. Laisser reposer 30 minutes. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné. Cuire à 180°C.

Pour la crème mousseline

Faire bouillir le lait, pendant ce temps blanchir l'œuf et le sucre puis ajouter la poudre à crème. Ensuite, verser le lait et mélanger.

Cuire l'appareil jusqu'à la reprise de l'ébullition. Débarrasser dans la cuve du batteur. Refroidir la crème en la fouettant. Une fois la crème froide ajouter le beurre en pommade. Fouetter encore 2 minutes à vitesse moyenne. Former 10 grosses quenelles. Les placer au frais.

Dressage

Dénoyauter les abricots, les rôtir au miel. Déposer une quenelle de mousseline sur le rigodon, dresser les oreillons. Napper avec le miel chaud.

Recette proposée par « l'Auberge de la patte d'oie » à Davayé.