

Omelette auvergnate à la Verveine Artisanale Aimé Lebon

CRÈME GLACÉE À LA VERVEINE ARTISANALE

- Chauffer 500g de lait et 175g de crème à 35°C.
- Mélanger 55g de poudre de lait avec 45g de sucre et l'incorporer au lait puis chauffer à 35°C.
- Mélanger correctement 60g de glucose atomisé avec 45g de sucre, 5g de stabilisant et 2g d'émulsifiant de façon à obtenir un mélange homogène.
- Verser ces poudres dans le lait (il est important que le lait ne soit pas plus chaud que 35°C avant de verser les poudres).
- Chauffer le mix à 85°C tout en remuant afin d'éviter la coagulation de la poudre de lait.
- Mélanger 45g de sucre avec 30g de jaunes d'œufs.
- Réaliser une crème anglaise puis ajouter l'alcool de Verveine Artisanale.
- Refroidir rapidement à 4°C.
- Laisser maturer de 4 à 12h au réfrigérateur.
- Turbiner.

GÉNOISE

- Chauffer 120g d'œufs et 60g de sucre à 45°C ; monter au fouet jusqu'à obtention d'une texture ruban.
- Incorporer délicatement 60g de farine tamisée à l'aide d'une maryse.

- Verser dans un moule à manqué préalablement beurré et fariné.
- Cuire à 180°C 25 minutes environ.
- Démouler à la sortie du four.

MERINGUE ITALIENNE

Cuire le sirop à 118°C et verser sur les blancs montés. Laisser monter jusqu'à refroidissement de la meringue puis masquer.

MONTAGE

2 couches de génoises intercalées de crème glacée verveine et le tout recouvert de meringue italienne.

INGRÉDIENTS

Alcool de Verveine Artisanale 77°	35 g
Lait demi écrémé	500g
Poudre de lait 0% mat. grasse	55 g
175g de crème	175 g
Sucre semoule	400 g
Glucose atomisé	60 g
Jaunes d'œufs	30 g
Blanc d'œufs	100 g
Œufs	120 g
Stabilisant	5 g
Émulsifiant	2 g
Farine	60 g
Eau	60 g