

Aceitunas crujientes y Albaricoques helados



Ingrédients pour 4 personnes:

Sorbet abricot :

25 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
400 cl d'Eau.
45 g de Glucose.
700 g de purée d'Abricots.
150 g de Sucre.

Meringue croquante:

15 g d'Olivada Empeltre noires *blai PERI*.
250 g de purée d'Abricots.
300 g de Sucre glacé.
1 Œuf.
8 cl de Verveine.

Croquant façon Crumble verveine/olives:

100 g d'olives Manzanilla vertes *blai PERI*.
60 g de Farine.
140 g de Beurre.
200 g de Cassonade.
200 g de poudre d'Amande.
16 g de fleur de Sel.

Préparation:

Sorbet abricot:

- Mélanger dans une casserole l'eau et le glucose.
- Monter à température puis ajouter le sucre.
- Porter le tout à ébullition et verser sur la purée d'abricots.
- Mixer pendant 1 minute avec un mixeur plongeant.
- Verser la préparation dans un contenant et ajouter l'huile d'olive. Laisser reposer 1 nuit au congélateur.

Meringue croquante.

- Battre le blanc d'œuf en neige.
- Dans une casserole, porter à ébullition la purée d'abricots ajouter le blanc d'œuf en neige.
- Au moment où la meringue prend forme, ajouter le sucre glace et la verveine déjà ciselée.
- Pocher et cuire à 60°C pendant 1 petite h suivant votre four.
- Parsemer-les d'olivada Empeltre avant de faire sécher vos meringues.

Croquant façon crumble verveine/olive:

- Dénoyer et tailler les olives manzanilla vertes en brunoise.
- Mélanger tous les ingrédients et mixer-les.
- Étaler la préparation sur une plaque de cuisson.
- Cuire 40 min à 140°C.

Dressage :

Dans une assiette, faire une quenelle de sorbet à l'aide de deux cuillères à soupe et ajouter les croquants d'olives.