



Gourmandise de coings en espuma

Préparation: 15 minutes / Cuisson: 15 minutes
Coût: environ 4 fr. 40 par personne

Pour 4 personnes

Pour l'espuma: 250 g de coings • 2 feuilles de gélatine • 100 g de gelée de coings • 2 dl de jus de pomme

Pour le dressage: 2 coings poêlés (recette du boudin aux coings) • 4 boules de glace caramel (maison ou du commerce) • 4 spéculos concassés • 100 g de confiture de coings

// Préparer l'espuma la veille. Eplucher les coings. Oter le cœur et couper en petits morceaux. Cuire 15 minutes avec le jus de pomme

et la gelée de coings. Réduire en purée au mixeur et passer au tamis.

- // Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Bien l'essorer et la dissoudre dans un peu de préparation aux coings chauffée à 60°C. Incorporer au solde de la préparation et bien mélanger.
- // Transférer dans un siphon type Kisag. Visser deux cartouches de gaz. Bien secouer et conserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- // Dresser un peu de confiture de coings sur les assiettes. Ajouter des coings découpés en gros cubes. Disposer une boule de glace au centre. Recouvrir d'émulsion et parsemer de biscuit concassé.

L'ASTUCE

L'espuma de coing se conserve une bonne semaine dans le siphon au réfrigérateur. On peut la servir avec du fromage. Pour varier les plaisirs, vous pouvez réaliser cette espuma avec des pommes ou des poires en suivant la même recette.

EN EXCLUSIVITÉ

Gault & Millau

Par **Knut Schwander**

Rocade de printemps

15/20

Rénovée avec goût puis agrandie en hôtel de charme, l'ancienne Villa Berlin abrite une élégante salle à manger avec parquet et boiseries. Julien Retler, le chef, et Sophie Declerc, la directrice de l'hôtel, remettront le flambeau au printemps prochain pour reprendre l'Auberge d'Aclens. En attendant, l'ambiance reste au raffinement, et le service juste, avec un sommelier de bon conseil. Les mets à la carte du jeune chef sont tentants bien que parfois un peu compliqués: marbré de foie gras aux fraises et balsamique et son carpaccio de radis bière aux agrumes; tartare de thon, parfaitement relevé de citron vert; original cannelloni de féra fumée. Puis le pavé de maigre de ligne sur lit de fenouil et tomates est une réussite ainsi que la volaille de Bresse en mini-pannequet d'abats et quart de suprême. En dessert: mousse de fraises gari-guettes ou gâteaux moelleux pistache et orange avec une glace au lait d'amande. L'avenir semble prometteur!

// LE PETIT MANOIR

Av. Ignace-Paderewski 8
1110 Morges
Tél. 021 804 12 00

www.lepetitmanoir.ch

Fermé dimanche et lundi

Menu du jour à 55 fr.
Menus du soir à 89 et 135 fr.
A la carte: de 73 à 100 fr.

// POINTS GAULTMILLAU

19/20 Cuisine hors norme

18/20 Très grande cuisine

17/20 Grande cuisine

16-15/20 Cuisine remarquable

14-13/20 Cuisine recherchée

12/20 Bonne cuisine simple