

LE FIGARO
MAGAZINE

TV

L'animateur de M6
est pour la première fois
à l'affiche d'un film,
J'ai perdu Albert.
Rencontre exclusive
avec un homme
aux multiples talents. P. 4

Stéphane Plaza fait son cinéma



Blanc-manger

parfumé aux anis de Flavigny, nectarines rôties

Préparation

1. Blanc-manger : dans une casserole, portez la crème, le lait, le sucre et les anis à ébullition, puis coupez le feu et laissez infuser environ 15 min. Dans le mélange bien chaud, incorporez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau glacée, puis essorée. Passez le tout dans une petite passoire, puis coulez dans des assiettes creuses et mettez au réfrigérateur pendant 4 h.

2. Nectarines rôties : dénoyautez les nectarines et coupez-les en quartiers. Chauffez une poêle et faites blondir le beurre légèrement. Disposez les quartiers de nectarines et colorez chaque face pendant 1 min. Ajoutez le miel hors du feu et mettez au réfrigérateur.

3. Tuile : mélangez la farine, le sucre, le beurre, les blancs d'œufs et la crème. Sur une plaque antiadhésive et dans un emporte-pièce de 10 cm, étalez une fine couche de l'appareil à l'aide d'une spatule, sur environ 1 mm. Avec une cuillère, creusez un trou au milieu de cette pâte afin de disposer le sorbet après cuisson. Saupoudrez la pâte de pistaches hachées et mettez au four préchauffé 6 min à 180 °C.

4. Sorbet : portez la pulpe de nectarine à ébullition avec le sucre semoule et le glucose. Passez directement à la sorbetière pendant 30 min environ.

5. Dressage : disposez les nectarines en rosace sur le blanc-manger, puis la tuile avec une boule de sorbet au centre.

L'ASTUCE DE Sébastien Henry

« Sélectionnez des nectarines fermes et mûres, elles seront plus faciles à couper. Il existe deux tailles d'anis de Flavigny : préférez les plus petits au modèle de base, ce sera plus simple à peser. Vous pouvez décorer les assiettes avec des herbes fraîches, pétales de soucis et autres fleurs comestibles. »



ALAIN
DUCASSE
présente
une recette de
Sébastien Henry

FREDERIC ALBERT POUR TV MAGAZINE

POUR 4 PERSONNES

Blanc-manger

- > 18 cl (12 c. à s.) de crème liquide
- > 15 cl de lait entier
- > 50 g de sucre semoule
- > 15 g d'anis de Flavigny (en épicerie fine)
- > 3 feuilles de gélatine

Nectarines rôties

- > 8 nectarines
- > 5 g de beurre
- > 1 c. à s. de miel du Morvan (ou mille fleurs)

Tuile

- > 100 g de beurre ramolli
- > 3 blancs d'œufs
- > 75 g de farine
- > 100 g de sucre glace tamisé
- > 1 c. à s. de crème liquide

Sorbet

- > 15 g de glucose
- > 25 g de sucre semoule
- > 100 g de pulpe de nectarine (mélangez 3 nectarines, filtrez)

Château Sainte Sabine (21)

> L'avis d'Alain Ducasse : « Niché dans un parc de 8 hectares, le *Château Sainte Sabine* offre calme et sérénité au cœur de la Bourgogne. Le chef Sébastien Henry sublime les produits de sa région avec modernité et créativité. » Menus de 18 € à 55 €. Carte à environ 34 €.

> 8, route de Semur – route départementale 970, 21320 Sainte-Sabine.

Tél. : 03 80 49 22 01. www.lescollectionneurs.com.

LES COLLECTIONNEURS

