

## **CRÈME DE SUCRINE DU BERRY VANILLÉE** (Recette d'Alexandre MORNET – Pâtissier de La Maison d'à Côté\*\*)

### **Ingrédients pour 12 verrines ou 6 tartes de 10 cm :**

500 g net de sucrose du Berry  
40 g de beurre doux  
120 g de sucre semoule vanillé  
1 gousse de vanille du Mexique ou autre provenance  
100 g de noisettes caramélisées

Allumer le four et le régler sur 220°.

Eplucher un morceau de sucrose du Berry afin d'en recueillir 500 g net. Le partager en une dizaine de quartiers.

Prendre une feuille d'aluminium de 33 x 50 cm. Déposer dessus les quartiers de sucrose du Berry. Aplatir la gousse de vanille du Mexique, la couper en 2 et recueillir les grains de vanille que vous mélangerez, avec la gousse, dans le sucre semoule vanillé.

Répartir le tout sur les morceaux de sucrose du Berry. Replier la feuille d'aluminium sur elle-même pour faire une papillote de 33 X 25 cm bien étanche.

Ramener le four à 200° et faire cuire pendant 30 à 40 minutes.

Ouvrir la papillote et recueillir l'ensemble, sauf la gousse de vanille, que vous verserez dans un pichet de 70 cl. Broyer le tout avec un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une crème bien lisse. Mettre la crème obtenue dans une poche munie d'une douille N°12 et mettre au frais pendant au moins une heure.

Remplir les verrines avec la crème de sucrose du Berry vanillée et déposer dessus des éclats de noisettes caramélisées.

Servir à vos invités.

Cette crème peut aussi se faire avec des potimarrons, butternut ...

**NB :** Vous pouvez aussi servir cette crème de sucrose du Berry vanillée dans une tarte de 10 cm faite avec une pâte sucrée. Ensuite, concasser des noisettes caramélisées et verser la poudre grossière obtenue dans des cercles inox de 8 cm de diamètre. Mettre au four à 200° et faire cuire durant 20 minutes. Sortir les ronds de noisettes caramélisées obtenus et les laisser refroidir. Les disposer ensuite sur les tartes à la crème de sucrose du Berry vanillée. Servir aussitôt à vos invités.