

Syllabub au kaki

Mise en place et préparation: env. 35 min
Cuisson: env. 8 min
pour 6 personnes

Biscuits-bougies

1 abaisse ronde de pâte
sablée (Ø env. 33 cm)

½ sachet de glaçage foncé
(env. 60 g), fondu

Découper dans la pâte des formes au choix (p. ex. bougies) à l'emporte-pièce, disposer sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie.

Cuisson: env. 8 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220°C. Retirer, laisser refroidir sur une grille. Couper une pointe du sachet de glaçage, tracer rapidement de grands zigzags sur les biscuits, laisser sécher.

Syllabub au kaki

2 kakis (d'env. 200 g), pelés

4 c. à soupe de sucre glace

1 c. à soupe de jus de citron

2 dl de crème, froide

1. Mélanger kaki, sucre glace et jus de citron, mixer finement avec le mixeur plongeant, passer au tamis.

2. Ajouter la crème, mélanger avec les fouets du batteur électrique pour obtenir une crème ferme et mousseuse.

Présentation: dresser le syllabub dans des verres, présenter avec les biscuits-bougies.

Compte à rebours

- Faire cuire les biscuits 1 jour à l'avance, garder dans une boîte bien fermée, dans un endroit frais et sec.
- Mixer le kaki avec le sucre et le jus de citron ½ journée à l'avance, incorporer la crème au moment de servir.

Par personne sans biscuit-bougie:

lipides 12 g, protéines 1 g, glucides 18 g,
761 kJ (182 kcal)

Biscuits-bougies par 100 g: lipides 28 g,
protéines 5 g, glucides 50 g, 1961 kJ
(469 kcal)



L'accord du vin

Un **vin jaune** est sans doute la meilleure alliance avec les mets comportant des morilles séchées. Le **xérès sec** a justement la même saveur que cette spécialité rare du Jura français. Un **chardonnay** d'un vieux millésime ou un **champagne** sont de bonnes alternatives. Ils accompagneront aussi avec élégance le velouté d'artichauts et les cœurs de patates douces. Dans les rouges, nous suggérons un **pinot noir** parvenu à maturité, originaire de Suisse ou de Bourgogne.

On pourra garder le **chardonnay** ou le **champagne** avec le syllabub au kaki, à moins d'avoir envie d'un vin doux et dans ce cas, de choisir une **amigne** du Valais.

Température de service:

Vin jaune, xérès,
champagne, amigne: 8°C
Chardonnay: 12°C
Pinot noir: 14°C

Heidi et Ernst Meier-Unkel