

# SURPRENANTS DESSERTS



## GROWLERS NORVEGIENS



Ce nouveau dessert ne sera pas une omelette norvégienne !

Durant quatre années j'ai participé à l'assistance de la grande pêche entre Terre neuve, Saint Pierre et Miquelon et la mer de Barents en Norvège. La grande pêche s'effectue à la limite de la banquise dans des « glaçons » appelés growlers (expression franco anglaise utilisée sur les bancs).

Avec mes souvenirs j'ai repensé aux growlers.

**Growlers sera donc le nom de ce dessert !**

Un fond d'assiette bleu (gélatine composée d'agar-agar et de curaçao) rappellera la mer. Les growlers seront représentés par une petite meringue avec sur le dessus, une boule de glace aux algues.

Hubert Grall

### INGRÉDIENTS

(4 assiettes)

#### Le fond de gélatine

- 1 cuillère à soupe de curaçao,
- 5 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à café d'agar-agar

### La glace (dulce ou nori)

- 2 cuillères à café d'algues en paillettes finement hachées
- 40 g de crème liquide ou 30 g de matière grasse
- 250 g de lait concentré sucré

### Le growler :

- 2 blancs d'œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre glace



## PRÉPARATION

### Le fond de gélatine

- Mélanger tous les ingrédients.
- Porter à ébullition puis napper le fond des assiettes et mettre au réfrigérateur 4 heures.

### La glace (dulce ou nori)

- Battre la crème et les algues au fouet électrique pour obtenir une crème ferme.
- Incorporer délicatement le lait concentré à la crème.
- Mettre au congélateur pendant 4 heures.

### Le growleur (la meringue) :

- Battre fermement les blancs d'œufs avec le sucre glace pour obtenir un bec d'oiseau\*.
- Étaler dans un plat à feu et mettre au four à 120° pendant 2 heures.

\* Blanc en bec d'oiseau. Utiliser un batteur (vitesse moyenne) ou un fouet manuel, de façon à incorporer un maximum d'air dans le blanc d'œuf. A l'arrêt, le blanc forme comme un bec d'oiseau à l'extrémité du batteur.

## MONTAGE

Sur le fond d'assiette bleue, couper un morceau de meringue (growler) puis poser par dessus une boule de glace.