


# Chantilly à l'ail noir et à l'érable, tuile d'avoine

# CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette  
Magazine Caribou - cariboumag.com

 4-6 portions

## INGRÉDIENTS

### Tuile d'avoine

1/3 tasse (75 g) de beurre froid en cubes  
1/3 tasse + 1 c. à soupe (65 g) de sucre  
d'érable  
1/2 tasse (50 g) de flocons d'avoine  
1/3 tasse + 1 c. à soupe (50 g) de farine  
1/2 c. à thé (2,5 ml) de fleur de sel  
1/2 c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude

### Chantilly érable et ail noir

1 1/4 tasse (325 ml) de crème 35% à fouetter  
2 petites gousses d'ail noir  
1/3 tasse (80 ml) de sirop d'érable  
2 tasses (500 ml) de fruits de saison au  
choix



## PRÉPARATION

1. La veille: chauffer la crème et l'ail noir. Ne pas faire bouillir, mais seulement chauffer pour ramollir l'ail noir et l'écraser plus facilement dans la crème avec le dos d'une cuillère, jusqu'à l'obtention d'une texture le plus uniforme possible. Réfrigérer la crème parfumée jusqu'au lendemain.
2. Tuiles d'avoine: préchauffer le four à 220°C (425°F) et tapisser une plaque de papier parchemin. Mélanger tous les ingrédients dans un bol et étendre l'appareil sur la plaque. Déposer une deuxième feuille de papier parchemin sur le dessus et continuer d'écraser la préparation d'avoine jusqu'à l'obtention d'une fine couche. Sans retirer ce deuxième papier parchemin, déposer une plaque par-dessus en guise de poids et cuire environ 8 à 10 minutes. Soyez attentifs à l'odeur et surveillez. La tuile devrait être dorée et cassante une fois refroidie. Défaire en morceaux et réserver (Voir Astuce).
3. Pour servir: dans un bol, mélanger la crème à l'ail noir avec le sirop d'érable, puis monter la chantilly (voir note) jusqu'à ce que vous ayez des pics mi-fermes (texture moelleuse). Répartir dans les bols, ajouter les fruits et terminer avec les tuiles d'avoine.

## NOTE

Monter la chantilly avec la méthode de votre choix: batteur sur socle, batteur à main ou simplement au fouet.

## ASTUCE

Les tuiles peuvent être faites à l'avance et conservées dans un contenant hermétique. La recette en donne plus que ce que vous répartirez sur les desserts, mais tant qu'à en faire, pourquoi ne pas en avoir un peu plus? C'est délicieux tel quel, ou sur n'importe quel yogourt, mousse ou autre dessert crémeux.

## VARIANTE

Le dosage final de la chantilly vous appartient: vous l'aimeriez un brin moins sucré? Diminuez légèrement le sirop d'érable à 1/4 tasse (60 ml). Vous aimez le parfum de l'ail noir dans cette chantilly et aimeriez le prononcer davantage? N'hésitez pas à mettre une troisième gousse la prochaine fois!