


Mousse à la camerise, au miel et au thym

CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Maude Chauvin
Magazine Caribou - cariboumag.com

 Donne de 6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

300 g (2 ¼ tasses) de camerises fraîches ou décongelées

2 c. à thé (10 ml) de verjus (facultatif - voir la note 1)

1 branche de thym + quelques feuilles pour la déco

1/3 tasse (90 ml) de miel

3 c. à soupe (45 ml) de fécule de maïs

2 jaunes d'œufs

1 tasse (250 ml) de crème 35 % à fouetter



BON À SAVOIR!

Le verjus est un jus issu du pressage de raisins n'ayant pas mûri. Légèrement acide et sucré, il peut sans problème être interchangé avec le jus de citron ou le vinaigre dans les recettes, même s'il est plus parfumé et plus doux que ce dernier. Une parfaite solution de rechange locale! Si vous n'avez pas de verjus sous la main, vous pouvez l'omettre, et la recette fonctionnera très bien quand même.

PRÉPARATION

1. Au pied mélangeur ou dans un petit robot, réduire les camerises en purée.
2. Dans une casserole moyenne, chauffer la purée de camerises, le verjus et la branche de thym. Lorsque la préparation mijote, retirer du feu et laisser infuser le thym environ 10 minutes, puis retirer la branche.
3. Dans un bol, fouetter le miel, la fécule de maïs et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange pâlisse. Y ajouter doucement la moitié de la purée de camerises chaude et fouetter pour tempérer les œufs.
4. Transférer l'appareil d'œufs dans la casserole avec le reste de la purée, bien mélanger et cuire à feu doux en raclant le fond constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe (il devrait atteindre 178 °F ou 82 °C au thermomètre).
5. Transvider le tout dans un bol, puis déposer une pellicule plastique directement sur la préparation et réfrigérer au moins 2 heures.
6. Par la suite, fouetter la crème pour obtenir des pics mous (voir la note 2).
7. Transvider l'appareil refroidi dans un grand bol et travailler avec une spatule pour l'assouplir. Incorporer ensuite la moitié de la crème fouettée en pliant, puis continuer avec le reste de la crème, toujours en pliant.
8. Répartir la mousse dans de petits bols, des ramequins ou des pots Mason de ½ tasse (125 ml). Réfrigérer au moins 1 heure.
9. Garnir de petites feuilles de thym frais.