

# **TUBE DE MOUSSE AU PAIN BRÛLÉ, CONFITURE DE FIGUES AU PINOT NOIR, NOIX ET ÉPICES ET GLACE AU LAIT CONCENTRÉ**

(Adaptation d'une recette de Jacques DÉCORET – Maison Décoret à Vichy)

## **Ingrédients et ustensile pour 8 personnes :**

### **Tube croustillant :**

Pâte à filo

### **Mousse de pain brûlé :**

3 tranches de pain de meule "brûlées noires"

30 cl de lait entier

60 g de jaunes d'œufs

40 g de sucre en poudre

2 feuilles de gélatine

15 cl de crème liquide entière

**Ustensile spécifique :** 8 tubes de cuivre cristal de 22 mm de diamètre et de 10 cm de longueur

### **Glace au lait concentré :**

400 g de lait entier

100 g de jaunes d'œufs

250 g de lait concentré Nestlé

Zestes de citron

### **Autres ingrédients :**

8 figues noires

100 g de confiture de figues au Pinot noir, noix et épices (Cf. Rubrique [Confitures](#))

100 g de beurre

25 cl de vin rouge flambé et 125 g de sucre

**Tube croustillant :** Détailler dans la pâte à filo 8 rectangles de 8,5 cm x 10 cm. Bien beurrer les 8 rectangles de pâte à filo et les enrouler bien serrés sur les 8 tubes de cuivre. Faire cuire au four à 180° pendant une vingtaine de minutes jusqu'à coloration. Retirer les tubes de pâte à filo obtenus de leur support avec précaution et les réserver.

**Mousse de pain brûlé :** Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Brûler les tranches de pains au four réglé sur grill. Les mettre ensuite dans un plat et verser le lait dessus. Après 30 minutes, passer cette préparation au chinois, bien presser et recueillir 200 g de lait infusé. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre cristal et verser dessus le "lait infusé" bouillant. Cuire ce mélange comme une crème anglaise. Arrêter la cuisson en plaçant la casserole dans de l'eau froide. Incorporer tout de suite avec un fouet les feuilles de gélatine ramollies. Mettre au frais. Une fois le mélange refroidi, fouetter fermement la crème liquide. L'incorporer avec une spatule au lait infusé gélifié et mettre dans une poche équipée d'une douille N° 11. Cette mousse de pain brûlé ainsi obtenue est très parfumée et légère avec un goût qui ressemble au pralin.

**Glace au lait concentré :** Chauffer le lait entier et les zestes de citron jaune. Ajouter ce mélange sur les jaunes d'œufs et cuire l'ensemble comme une crème anglaise. Faire refroidir sur glace, ajouter le lait concentré et mettre en bol Paco® pendant 24 heures minimum au congélateur.

**Finition et présentation :** Déposer une bonne cuillère à soupe de confiture de figues au Pinot noir, noix et épices sur chaque assiette. Faire un décor rectiligne ou courbe en passant dessus un peigne inox. Couper les figues en quartiers et les disposer dessus. Remplir chaque tube avec la mousse légère au pain brûlé stockée dans la poche à douille. Faire une belle quenelle de glace au lait concentré par assiette et décorer de quelques gouttes plus ou moins grosses de vin rouge bien réduit obtenu avec un mélange de 25 cl de vin rouge flambé et de 125 g de sucre cristal. Servir sans attendre à vos invités !

## Idée de présentation

