

ÉCUME D'OXALIS, CRÈME DE LAIT D'AMANDES

5

- 1 petit bouquet de feuilles d'oxalis
 - 30 cl de crème fleurette
 - quelques gouttes d'huile d'amandes torréfiées (celle de Jean-Marc Montegottero est une merveille)
- Pour la crème de lait d'amandes
- 1 l de crème fleurette
 - 1 poignée d'amandes entières mondées
 - 10 cl de lait d'amandes pur

Concasser grossièrement les amandes, les torrifier légèrement dans une casserole, ajouter la crème et laisser réduire de moitié.

Retirer du feu, laisser refroidir et infuser une nuit au frais. Plonger les feuilles d'oxalis dans de l'eau bouillante salée, les retirer aussitôt. Dans un blender, hacher l'oxalis avec un glaçon et un petit filet d'eau. Filtrer à l'aide d'un chinois. Monter la crème très serrée et incorporer délicatement le jus d'oxalis. Rectifier l'assaisonnement selon votre goût.

Chauffer la crème d'amandes, filtrer avec un chinois, rectifier l'assaisonnement et dresser dans des assiettes creuses avec une belle quenelle de mousse d'oxalis et quelques gouttes d'huile d'amandes. Cette préparation accompagne parfaitement un poisson.

Pour Hayète Chérigui

Si notre amitié devait avoir un symbole, ce serait une grenade qui avant d'être un fruit est une fleur délicate. Puis, pour protéger les mille trésors qu'il renferme, le fruit s'est forgé une cuirasse dont seules la sagesse et la patience peuvent venir à bout.