

Semifreddo aux fruits rouges

ILLUSTRATIONS ROUSSO

Pour les Italiens, c'est une glace pas vraiment glacée: ils lui ajoutent un peu d'alcool qui l'empêche de figer tout à fait pour lui garder une texture crémeuse et un moelleux incomparable. Pratique, cet entremets à préparer sans sorbetière peut se mettre en boules ou prendre la forme d'un gâteau souple que l'on découpe en parts comme une tarte.

Préparation: 25 mn + prise: 6 h

Cuisson: sans

Pour 6 personnes

225 g de fruits rouges mêlés:

framboise, fraise, myrtille...

3 cuil. à s. de liqueur

de framboise

3 dl de crème fraîche épaisse

50 g de sucre glace

100 g de meringue

Le matériel

Mixeur

Passoire fine

Pilon

Grand saladier

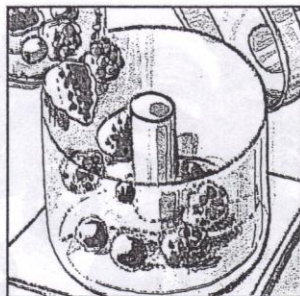
Fouet à main

Spatule

Moule à manqué de 20 cm

Film plastique

..... Préparez les fruits



1 Mettez les fruits dans le bol du mixeur. Mixez-les en fine purée en pressant fort: il ne doit rester aussi brièvement que possible.

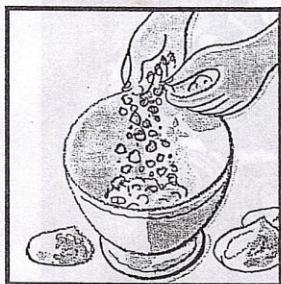


2 Tamisez dans la passoire en pressant fort: il ne doit rester que pépins et peau tout secs.



3 Ajoutez aussitôt la liqueur. Mélangez parfaitement. Gardez la purée au froid dans le saladier.

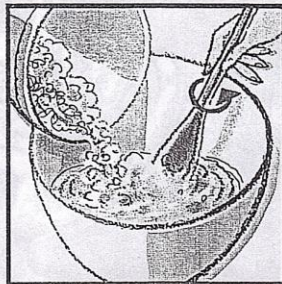
Terminez la préparation



1 Concassez assez grossièrement la meringue en morceaux irréguliers en l'écrasant dans la main.



2 Fouettez la crème fraîche bien froide avec le sucre glace: il ne doit pas y rester de grumeaux.

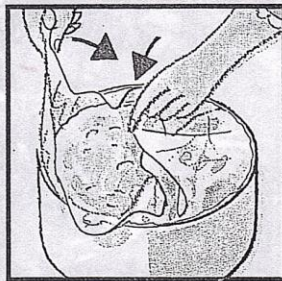


3 Mélangez la purée de fruits bien froide, la crème ainsi que la meringue sans laisser de marbrures.

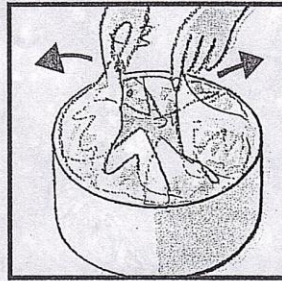
Terminez, faites prendre, régalez-vous



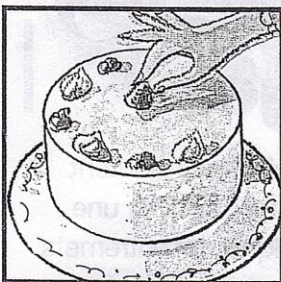
1 Tapissez le moule à manqué de film plastique; laissez-le largement dépasser sur les bords du moule.



2 Versez-y la préparation. Lissez la surface. Rabattez le film par-dessus. Mettez 6 h au congélateur.



3 Pour démouler, ouvrez le film plastique. Retournez sur un joli plat très froid. Décollez ensuite le film.



Décorez

Juste avant de servir, semez sur le semifreddo des petites meringues en forme de roses et/ou des fraises, des framboises ou d'autres baies fraîches que vous poudrez de sucre glace.

Les fruits

■ Ne lavez pas trop vos fruits rouges; leur parfum se dilue très vite dans l'eau! Ne mouillez pas les framboises. Avant d'équeuter les fraises, d'égrapper cassis et groseilles, rincez-les rapidement dans une passoire sous le robinet et séchez-les.

■ Nous avons gagné du temps en mettant la recette au

point avec le mélange de fruits rouges en sachet de Picard Surgelés, dégelé à température ambiante et aussitôt mixé.

Autre gâteau, autre texture et autres parfums

■ Le mot semifreddo désigne aussi un gâteau plus élaboré dont il existe une foule de variantes. La version la plus connue est une sorte de zuppa inglese version glacée: tandis que le semifreddo prend au congélateur (mettez-y moi-

tié moins de meringue), coupez une génoise en trois disques dans l'épaisseur, refroidissez-les au congélateur. Quand la glace est déjà épaissie par le froid mais pas encore figée, superposez, dans un moule à manqué du diamètre de la génoise, couches de génoise et de glace. Remettez aussitôt au congélateur pour plusieurs heures.

■ On peut remplacer la crème épaisse par de la crème fraîche liquide très froide: fouettez-la en chantilly avant de la mêler à la purée et à la meringue; on obtient ainsi une glace de texture très légère et mousseuse.

■ Selon le parfum que vous préférez, vous remplacerez la liqueur de framboise par de la liqueur de fraise, de fraise des bois, de cassis...

■ Le semifreddo s'adapte à la saison. N'hésitez pas à changer radicalement de parfum: mixez et tamisez pêches, poires, mangues... Ajoutez la liqueur correspondante.

Chez le libraire

Le livre d'or de la glace.

Le chef pâtissier du restaurant Guy Savoy est, depuis 1995, champion de France du dessert ainsi que Cuillère d'argent de l'Académie des glaces. Il détaille 55 recettes de glaces et sorbets, et introduit chacun d'eux dans une autre recette de pâtisserie, entremets, coupe ou salade glacée, pour composer de somptueux desserts. Bourré de créations très imaginatives bien expliquées et pas si difficiles. Belles photos. Ed. du Chêne. 260 F. ADELIN BROSSSE

