



FICHE RECETTE


Dame Blanche estivale du Hainaut

Grand classique des desserts belges, la Dame Blanche associe la fraîcheur d'une glace vanille à la gourmandise d'un chocolat noir servi chaud. Cette version estivale met en valeur les circuits courts avec une glace de ferme, des fruits rouges du Hainaut juste tiédés au miel local, un crumble de spéculoos et quelques copeaux de chocolat.

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 boules de glace vanille artisanale, idéalement une glace de ferme au lait du Hainaut
- 160 g de chocolat noir belge, 60 à 70 % de cacao
- 20 cl de crème entière locale
- 15 g de beurre de ferme
- 1 pincée de sel
- 250 g de cerises, griottes, fraises ou framboises de saison
- 1 cuillère à soupe de miel d'un apiculteur local
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 4 spéculoos ou biscuits artisanaux émiettés
- Quelques copeaux de chocolat pour le dressage

Informations de préparation

 Personnes	4
 Préparation	20 min
 Cuisson	5 min
 Difficulté	Facile
 Coût	Moyen
 Saison idéale	Été, de juin à septembre

Produits à privilégier

- Glace vanille artisanale ou glace de ferme préparée avec du lait et de la crème du Hainaut.
- Fruits rouges, cerises ou griottes issus d'un producteur local, selon les récoltes estivales.
- Miel d'un apiculteur du Hainaut, utilisé avec légèreté pour parfumer les fruits.
- Spéculoos, biscuits artisanaux et chocolat belge provenant de circuits courts ou d'artisans locaux.

Déroulé clair et précis

- 1 Placer les coupes ou assiettes creuses au congélateur pendant 10 minutes afin qu'elles restent bien froides au moment du service.
- 2 Laver les fruits. Dénoyer les cerises si nécessaire ou préparer les fruits rouges choisis.
- 3 Faire chauffer les fruits 2 à 3 minutes dans une petite casserole avec le miel et le jus de citron. Les garder entiers et juteux, puis laisser tiédir.
- 4 Hacher le chocolat noir. Faire chauffer doucement la crème sans la faire bouillir.
- 5 Verser la crème chaude sur le chocolat. Attendre 1 minute, puis mélanger jusqu'à obtenir une sauce lisse et brillante.
- 6 Ajouter le beurre et une pincée de sel dans la sauce chocolat. Mélanger pour renforcer la brillance et la profondeur aromatique.
- 7 Répartir une cuillère de fruits tièdes au fond de chaque coupe.
- 8 Ajouter 2 boules de glace vanille par personne, en travaillant rapidement pour préserver le contraste chaud-froid.
- 9 Napper généreusement de chocolat chaud juste avant de servir.
- 10 Terminer avec quelques fruits, les biscuits émiettés et des copeaux de chocolat. Servir immédiatement.

Informations complémentaires utiles

📍 Alternatives et astuces

- La vanille peut être remplacée par une glace fior di latte, une glace au miel ou une glace à la fleur de sureau pour une note plus locale.
- Les cerises se remplacent très bien par des fraises, framboises, mûres ou groseilles du Hainaut.
- Pour une sauce plus intense, choisir un chocolat noir à 70 %. Pour une version plus douce, utiliser un chocolat entre 55 et 60 %.
- Servir la sauce chocolat dans un petit pot chaud permet à chacun de napper sa coupe au dernier moment.

📍 Accompagnements, accords et dressage

- Accompagnements : gaufrette fine, biscuit au beurre, spéculoos artisanal ou quelques fruits rouges frais.
- Accords : un effervescent wallon rosé ou demi-sec accompagne très bien les fruits rouges et le chocolat.
- Sans alcool : café glacé léger, infusion froide de menthe, limonade artisanale ou jus de fruits rouges allongé d'eau pétillante.
- Dressage : coupe transparente bien froide, fruits visibles au fond, chocolat versé au dernier moment, finition sobre avec crumble et copeaux.

📍 Origine et référence



La Dame Blanche est généralement associée à la Belgique et aux Pays-Bas dans sa forme moderne : glace vanille, chocolat chaud et parfois chantilly. Ses origines restent discutées ; certains récits la rapprochent de la « Coupe Danemark », dessert servi avec glace vanille et sauce chocolat. Cette recette en propose une variation estivale, adaptée aux produits locaux du Hainaut.

📍 Conseils et recommandations

- Préparer tous les éléments avant de sortir la glace afin de conserver une belle tenue au dressage.
- Ne pas faire bouillir la crème : une chaleur douce suffit à obtenir une sauce chocolat lisse.
- Éviter de trop cuire les fruits pour garder leur fraîcheur, leur couleur et leur jus naturel.