



Fraîcheur du maquis

Marie-Diana Bourdil

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Sorbet aux herbes :

115g eau
1,5g super neutrose
15g glucose atomisé
22g sucre
22g purée de citron VERGERS BOIRON
52g lait
3g marjolaine
3g origan
20g oseille

Meringue romarin :

100g blancs
160g sucre
1g fleur de sel
QS poudre de romarin
QS acide citrique
QS beurre de cacao VALRHONA

Sablé:

25g farine
30g beurre ELLE & VIRE
15g sucre glace
15g poudre amandes
20g feuilletine

Zéphyr à l'immortelle:

250g eau
15g sucre
2 gouttes d'huile essentielle d'immortelle
25g espuma sosa

Crémeux citron :

145g pulpe de citron VERGERS BOIRON
1,4g super neutrose
4,6g pectine NH
26g jaunes
50g sucre
37g beurre de cacao

Jus de citron réduit au thym sauvage :

70g pulpe de citron VERGERS BOIRON
40g sucre
100g huile d'olive
10g zaatar mixé

Mélange d'agrumes :

1 cédrat
150g de sucre
110g d'eau
1 gousse de vanille
50g d'huile d'olive
3 citrons jaunes
2 citrons caviar

Biscuit moelleux vanille :

40g sucre semoule
25g oeufs
1g vanille poudre
20g crème
1g levure chimique
10g huile d'olive
30g de farine

Opaline thym :

210g fondant
135g glucose
8g thym

Décor :

Time cress KOPPERT CRESS
Fleurs de fenouil
Lemon Cress KOPPERT CRESS

❖ Progression recette par recette**Sorbet aux herbes :**

Faire un sirop, verser sur le jus. Refroidir, ajouter les herbes. Pacosser. Mouler en demi-sphères.

Meringue :

Faire une meringue. Saupoudrer de poudre de de romarin. Pocher sur moules en demi-sphères, cuire 1h à 100°C. Creuser à mi-cuisson.

Sablé:

Mélanger tous les ingrédients ensemble, étaler. Détailler en cercles, Cuire sur silpain à 170°C.

Zéphir à l'immortelle :

Porter à ébullition une partie de l'eau et le sucre, rajouter l'eau restante et le proespuma. Mixer et gazer.

Crémeux citron :

Cuire tous les ingrédients. Ajouter le beurre de cacao, mixer. Refroidir, mettre en poche.

Jus de citron réduit au Thym sauvage :

Réduire le jus de citron avec le sucre. Verser en filet l'huile d'olive. Ajouter le thym sauvage. Réserver en poche.

Mélange d'agrumes :

Faire bouillir l'eau et le sucre.

Prélever le zeste des cédrats, les tailler en julienne. Blanchir 3 fois et laisser dans le sirop chaud.

Prélever le zeste du cédrat. Tailler en brunoise, blanchir 1 fois et laisser dans le sirop chaud. Prélever les suprêmes des citrons. Mariner dans l'huile d'olive vanille.

Ajouter le citron caviar.

Biscuit moelleux vanille :

Mélanger tous les ingrédients, cuire à 170°C.

Opaline thym :

Cuire le fondant et le glucose à 150°C. Ajouter le thym. Mixer froid, saupoudrer sur un silpat et cuire à 200°C four éteint.

❖ Dressage détaillé du dessert

- Disposer un point de crémeux citron pour coller la meringue.
- Garnir du crémeux, du biscuit creusé à la vanille et du mélange d'agrumes.
- Finir par le jus de citron réduit au thym sauvage.
- Ajouter le sablé, disposer une demi-sphère de sorbet aux herbes. Couvrir avec le zéphir à l'immortelle.
- Disposer l'opaline et au centre les Cress.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 90 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 27 €**