

Catégorie : **Junior**

Numéro de dossier	39	
-------------------	----	--

NOM DU DESSERT À L'ASSIETTE

FLEUR D'AGRUMES

PHOTO EN COULEUR DU DESSERT AVEC L'ASSIETTE



EXPLICATION DU CHOIX DU DESSERT

J'ai créé ce dessert suite à l'émotion que j'ai vécue lors d'une visite des vergers en fleur de chez Schaller Bachès (d'où le nom de ce dessert).

A travers celui-ci j'ai voulu mettre en avant le travail d'assemblage unique qui caractérise ces agrumes biologiques, ce qui m'a permis d'utiliser l'intégralité des fruits.

J'ai mêlé les agrumes avec les herbes car cela me rappelle mon enfance. J'avais l'habitude de cueillir des herbes aromatiques dans le jardin de mes grands-parents et je me souviens des arômes particuliers de celles-ci.

A travers ce dessert j'ai ainsi voulu vous transmettre les mêmes émotions que j'ai vécues.

LISTE DES INGRÉDIENTS ET LEURS QUANTITÉS PAR RECETTE

Biscuit huile d'olive

100g Œufs coquilles biologiques
35g Sucre
0,4g Poivre Timut
100g Poudre d'amande
100g Huile d'olive infusée au poivre de Timut
1g Fleur de Sel

Siphon citron vert

80g sucre
125g Purée de citron vert Les Vergers Boirons
3g Zeste citron vert Schaller Bachès
37g blancs œufs Ovoteam
250g crème Excellence 35% Elle&Vire
1g de poivre de Timut

Marmelade de fruits confits

5 Kabosu (pour 90g de zeste) Schaller Bachès
8 Sudachi (pour 45g de zeste) Schaller Bachès
8 Kalamantsi (pour 50g de zeste) Schaller Bachès
300g Eau
300g Sucre
30g de jus des fruits ci-dessus

Tuiles aux herbes

100g Beurre doux Condé sur Vire Elle&Vire
100g Sucre glace
100g Farine T45
100g blancs œufs Ovoteam
4.5g Aneth
4.5g Menthe
2.25g Estragon

Parfait glacé au Timut

9.4g Boisson Timut Paragon Timur Berry
9g Sucre
49g Mucilage Valrhona
21g Masse gelatine
30g Jaune d'œuf
150g crème Excellence 35% Elle&Vire
0.4g Poivre timut

Tartare natsudaïdai

4 Natsudaïdai (pour 200g de suprêmes) Schaller Bachès
70g coulis Herbes

Crumble

80 g Beurre doux Condé sur Vire Elle&Vire
80g Farine T45
20g Semoule fine
100g Cassonnade
1g Fleur de Sel

Feuilles cristallisées

2g Aneth
2g Estragon
5g Blancs d'œuf Ovoteam
30g Sucre

Finitions

3 Citron Caviar Long Schaller Bachès

Huile d'olive infusée

100g huile d'olive
3g poivre de Timut

Coulis Herbes

100g Boisson Timut Paragon Timur Berry
70g Mucilage Valrhona
130g Purée de yuzu Vergers Boiron
20g Sucre
3g Agar agar
45g Huile d'olive
13g Menthe
13g Aneth
8g Estragon

Biscuit huile d'olive :

Battre les œufs avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter l'huile d'olive infusée puis la fleur de sel. Étaler dans un cadre 25cm par 25cm puis cuire 12 minutes à 160°C en enlevant les bulles à mi-cuisson. Laisser refroidir.

Huile d'olive macérée :

Mélanger le poivre de Timut avec l'huile d'olive et mettre sous vide. Puis cuire 12 h au four vapeur à 60°C.

Marmelade de fruits confits :

Prélever les zestes des agrumes. blanchir 5 fois puis cuire à ébullition dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Faire sirop avec eau et sucre et cuire les zestes jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants. Conserver plusieurs jours avant utilisation. Mixer fruits confits et ajuster avec le sirop de ceux-ci. Ajouter aussi le jus. Étaler 150 g de marmelade sur le biscuit huile d'olive.

Parfait glacé au Timut :

Faire chauffer la boisson Timut et le mucilage puis ajouter sur les jaunes et le sucre blanchis. Cuire à 82°C et ajouter la masse gelatine et faire refroidir à 30°C. Monter la crème et l'ajouter avec l'anglaise et rajouter le timut. Mouler 8g dans les moules de 4cm de diamètre. Laisser prendre en cellule.

Crumble :

Mélanger les ingrédients. Cuire sur une plaque au four, 20 mn à 160°C.

Tartare Natsudaïdaï :

Prélever les suprêmes et les couper en petits segments. Rajouter coulis herbe pour obtenir un tartare bien lié.

Siphon citron vert :

Faire chauffer le sucre, le jus et les zestes. Mixer. Enlever zestes. Rajouter les blancs et mixer. Rajouter la crème et mixer. Mettre en siphon et conserver.

Tuile aux herbes :

Faire sécher les herbes. Dans un Paco mettre le beurre et le sucre glace faire tourner. Rajouter les blancs et faire tourner. Ajouter la farine et les herbes séchées puis faire tourner. Étaler dans un pochoir de 18,5cm par 5cm pour faire 10 tubes puis étaler l'appareil dans le moule en forme de feuille. Faire cuire à 150°C pendant 4min dans un four sans ventilation. Démouler les feuilles et les former en les repassant au four.

Coulis yuzu/herbes :

Faire chauffer boisson timut, jus de yuzu et mucilage. Ajouter sucre et agar agar puis laisser prendre. Mixer et ajouter l'huile. Mixer la préparation avec les herbes et chinoisier.

Feuilles cristallisées :

Passer les pousses dans le blanc d'œuf puis dans le sucre et 2 mn au four à 150°C.

DRESSAGE DÉTAILLÉ DU DESSERT

Dans l'assiette positionner le pochoir en forme de fleur et y étaler le coulis herbes. Retirer le pochoir et poser au centre le biscuit à l'huile d'olive détaillé à 5 cm de diamètre et sa marmelade de fruits confits. Entourer le biscuit avec une tuile cylindrique et insérer au centre un palet de parfait glacé au timut. Entourer le palet avec du crumble et compléter, en laissant dépasser la tuile de quelques millimètres avec du tartare Natsudaïdaï. Siphonner une belle boule de siphon citron vert. Rajouter une tuile en forme de fleur sur le dessus et en son centre mettre quelques grains de citron caviar. Terminer par ajouter trois feuilles d'aneth et une feuille d'estragon cristallisées sur les cotés du siphon et sur le citron caviar.

**POIDS NET DU DESSERT
HORS ASSIETTE**

118 g

**PRIX DE REVIENT DU DESSERT POUR 10
ASSIETTES**

42.70 €

NOTES DU JURY

Organisation :

ab3c
Jean-Patrick Blin 01.53.30.74.01
jeanpatrick@ab3c.com
Matthieu Laroye 01.53.30.74.02
matthieu@ab3c.com



Organisateur :

Cultures Sucre
Johanna REDON 01.44.05.39.84
j.redon@cultures-sucre.fr