

Catégorie : **Junior**

Numéro de dossier	53	
-------------------	----	--

NOM DU DESSERT À L'ASSIETTE

DRÔME EN MENTHE ET VERVEINE, PARFUMÉE AUX POMMES

PHOTO EN COULEUR DU DESSERT AVEC L'ASSIETTE



EXPLICATION DU CHOIX DU DESSERT

J'ai choisi de travailler mon dessert en évoquant différents souvenirs d'une même région : la Drôme.

D'une part, c'était un réel plaisir d'échanger avec nos voisins producteurs pour créer ce dessert principalement en micro-localité. Tout d'abord, Joseph, notre voisin direct qui est paysan boulanger.

Ensuite, il y a Erwan le Texier à la ferme Rodet. Quinze minutes à pied suffisent pour goûter ses pommes.

Marie-Cécile Scherer, qui est la tante de mon chef, cultive une multitude d'herbes fraîches. Qui plus est, elle habite également dans la Drôme.

Pour finir, j'aimerais vous parler de Renaud Gambus. C'est un amoureux de la montagne qui part régulièrement en altitude pour récolter ses herbes qu'il fait sécher.

D'autre part, nous avons habituellement tendance à vouloir aromatiser nos préparations avec une ou plusieurs herbes. Aujourd'hui, je vous propose les herbes au centre de mon dessert et de l'aromatiser aux pommes. Je vous présente : « Drôme en menthe et verveine, parfumée aux pommes ».

LISTE DES INGRÉDIENTS ET LEURS QUANTITÉS PAR RECETTE

Sorbet Herbes (1 paco)

300g Eau

88g Sucre semoule

60g Glucose atomisé

6,5g Stab2000

30g Jus d'orange

145g Purée de citrons jaunes Boiron

90g Purée de pommes vertes Boiron

22,5g Verveine de Mme Scherer

18,5g Coriandre de Mme Scherer

18,5g Basilic de Mme Scherer

18,5g Menthe de Mme Scherer

7g Masse gélatine

14g Purée de citrons jaunes Boiron

30g Menthe poivrée de Mme Scherer

Chantilly Verveine

28g Crème fleurette entière Elle&Vire

6g Cassonade

3,5g Verveine séchée de M. Gambus

11g Yaourt grec

5,1g Masse gélatine

28g Crème fraîche d'Isigny

55g Crème fleurette entière Elle&Vire

Meringue blancs en neige

77g Blancs d'œufs Ovoteam

31g Sucre semoule

Praliné aux herbes

26g sucre

32g poudre d'amandes

15g Huile d'herbes

QS Huile de pépin de raisin

Cerclages

14,5g Eau

9g Sucre

9,8g Masse gélatine

55g Crème fraîche d'Isigny

85g Crème fleurette entière Elle&Vire

QS Crème fleurette entière Elle&Vire

Croustillant feuillantine aux herbes

21g Inspiration yuzu Valrhona

28g Praliné aux herbes

21g Feuillantine Valrhona

QS Peaux de pommes déshydratées

Sirop pour la brunoise de pommes

15g Sucre semoule

15g Eau

70g Jus de pommes vertes de M. le Texier

15g Purée de citrons jaunes Boiron

Tuile

12g Blancs d'œufs

12g Sucre glace

9,5g Beurre doux Elle&Vire

0,25g Sel fin

12g Farine blés anciens de M. Krichel

30g Inspiration yuzu Valrhona

30pcs Feuilles menthe glaciale de Mme Scherer

Brunoise de pommes vertes de M. le Texier

1pc Granny Smith de M. le Texier

Pommes crumble

1pc Granny Smith de M. le Texier

1pc Reinette Grise du Canada de M. le Texier

Ecume tilleul

100g Base de fermentation tilleul

1g Lécithine de Soja

Crumble à la farine de petit épeautre de M. Krichel

21g Farine petit épeautre de M. Krichel

21g Poudre d'amandes

6,5g Sucre cassonade

8,5g Sucre semoule

21g Beurre doux Elle&Vire

0,5g Sel

Gel menthe poivrée

100g Eau

20g Sucre semoule

1,5g Agar agar

Sorbet Herbes

- Cuire le mix en remuant au fouet jusque 85°C.
- Ajouter le jus d'orange ainsi que les purées de citrons jaunes et de pommes vertes Boiron. Mixer.
- Une fois refroidi, mixer à nouveau en ajoutant les herbes.

Meringue Blancs en neige

- Monter les blancs. Une fois mousseux, serrer avec le sucre.
- Lisser dans les cercles. Cuire 10-12 secondes au micro-ondes.
- Déshydrater à 75 degrés au déshydrateur pendant 2 heures.

Cerclages

- Porter à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter la masse gélatine. Verser sur la crème fraîche d'Isigny. Ajouter la crème montée (1).
- Ajuster la texture avec la crème (2).
- Lisser l'appareil dans les empreintes du chablon. Les placer dans des cercles de 50mm de diamètre. Placer en surgélation.

Sirop pour la brunoise de pommes

- Porter le sucre et l'eau à ébullition et ajouter les autres ingrédients. Réserver au réfrigérateur.

Brunoise de pommes vertes

- Couper la pomme en brunoise jusqu'à obtenir 100g.

Pommes crumble

- Couper les pommes en mirepoix et disposer les pommes dans les cercles de 40mm de diamètre.

Crumble à la farine de petit épeautre

- Réaliser le crumble à la feuille du batteur.
- Cuire le crumble aux pommes à 175°C pendant 40 min.

Gel menthe poivrée

- Porter à ébullition une minute en fouettant l'eau et le mélange sucre-agar.
- Ajouter la masse gélatine. Ajouter ensuite la purée de citrons Boiron.
- Une fois refroidi, mixer avec la menthe poivrée. Passer au chinois fin.

Chantilly Verveine

- Porter à ébullition la crème fleurette (1) et la cassonade. Infuser à chaud la verveine séchée 4 minutes. Passer au chinois fin.
- Ajouter la masse gélatine. Ajouter ensuite le yaourt grec, la crème fraîche d'Isigny et la crème fleurette (2).

Praliné aux herbes

- Réaliser un caramel avec le sucre. Mixer le caramel.
- Mixer avec l'huile d'herbes et la poudre d'amande.
- Ajuster la texture avec l'huile neutre.

Croustillant feuillantine aux herbes

- Fondre la couverture Inspiration Yuzu Valrhona.
- Mélanger la couverture aux autres ingrédients et refroidir sur plaque.

Tuile

- Mixer les ingrédients.
- Cuire dans les moules à tuiles lissés à 150°C pendant 8 minutes. Démouler à chaud. Coller sur chaque tuile, avec la couverture, à l'aide d'un cornet, trois feuilles de menthe glaciale.

Ecume tilleul

- Mixer les ingrédients. Réaliser l'écume à l'aide du bulloir.

DRESSAGE DÉTAILLÉ DU DESSERT

- Pacosser le sorbet herbes.
- Monter la chantilly verveine.
- Placer l'écume dans le fond de l'assiette.
- Disposer le crumble au centre.
- Pocher le gel menthe sur le crumble.
- Disposer le cerclage crème autour du crumble.
- Disposer le croustillant feuillantine aux herbes dans le cerclage.
- Disposer la brunoise de pommes vertes dans le cerclage.
- Pocher la chantilly verveine jusqu'au rebord du cerclage.
- Pocher le praliné aux herbes au centre de la chantilly verveine.
- Placer une brisure de meringue pour refermer le cerclage.
- Réaliser cinq cavités à égales distances sur le disque de meringue. Y pocher des points de gel menthe.
- Placer le disque de meringue sur le cerclage de crème.
- Réaliser une rose de sorbet herbes. La placer au centre du disque de meringue.
- Piquer la tuile au centre de la rose de sorbet.

**POIDS NET DU DESSERT
HORS ASSIETTE**

80 g

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

23.28 €

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