

Catégorie : **Professionnels**

----

|                   |    |  |
|-------------------|----|--|
| Numéro de dossier | 40 |  |
|-------------------|----|--|

NOM DU DESSERT À L'ASSIETTE

## PROMENADE AU LONG DU RHÔNE

PHOTO EN COULEUR DU DESSERT AVEC L'ASSIETTE



EXPLICATION DU CHOIX DU DESSERT

J'ai découvert la région Rhône Alpes, il y a de cela 9 ans.

Ça a été l'occasion pour moi de découvrir un patrimoine gastronomique riche. Pour cela, la région peut compter sur l'étendue de son agriculture.

Parmi ce vivier, j'ai choisi de travailler la pomme (Petits fruits de la Forêt à Agnin),

en effet pour moi, elle évoque le retour en enfance.

J'ai souhaité l'associer au géranium rosat.

Bien qu'il ne fleurisse qu'au printemps, le géranium recèle d'autres qualités pendant l'hiver. En effet, cette plante vivace, garde ses feuilles tout au long de l'année.

Sa fragrance singulière m'a attiré pour la réalisation de ce dessert.

Pour la dégustation, je propose de commencer pas à pas de l'extérieur du dessert, pour aller graduellement vers le cœur du dessert, à mi-parcours, on peut percevoir la force du géranium et en toute fin restera en bouche le bon goût régressif de la compote de pomme acidulée.

## LISTE DES INGRÉDIENTS ET LEURS QUANTITÉS PAR RECETTE

---

### **Sirop sorbet**

400g eau  
14g trimoline  
64g sucre poudre  
80g glucose atomisé  
2,4g super neutrose

### **Sorbet pomme granny smith**

100g sirop sorbet  
100g pomme granny smith  
20g jus de citron jaune  
5g pomme lacto fermentée  
20g jus de pomme fermentée

### **Sorbet géranium**

460g sirop sorbet  
20g jus de citron jaune  
10g feuilles de géranium

### **Crèmeux clou de girofle**

165g crème 35% Elle & Vire  
1,5g clou de girofle  
41g jaunes d'œufs Ovoteam  
52g sucre poudre  
2,2g feuille de gélatine  
160g mascarpone

### **Sablé sarrasin**

75g beurre Condé-sur-Vire  
50g farine de sarrasin  
50g farine de riz  
25g glucose atomisé  
18g sucre glace  
48g poudre noisette  
22g fromage blanc  
1g sel fin

### **Croustillant meringue**

50g blancs d'œufs Ovoteam  
50g sucre poudre  
37g glucose atomisé

### **Sarrasin soufflé**

50g graines de sarrasin  
1L eau  
Une pincée sel fin  
huile de friture

### **Gelée pomme géranium**

230g jus de pomme centrifugé  
4,6g feuille de géranium  
19,5g sucre poudre  
1,9g agar-agar  
1,3g pectine NH

### **Tuile pomme**

150g pomme canada grise  
20g sucre poudre  
10g sucre glace  
8g sirop de glucose  
5g fécule de pomme de terre

### **Salade pomme**

100g brunoise pommes granny smith  
37g appareil tuile pomme  
5g jus de citron jaune

### **Pommes cuites en cocotte**

2 pièces pommes rosée du pilat  
QS jus de pomme  
QS calvados  
QS jus de citron jaune

### **Pomme lacto fermentée**

50g pommes rosée du pilat  
1g sel fin  
1g sucre poudre

### **Jus de pomme fermentée**

250g pommes rosée du pilat  
370g eau  
65g sucre poudre

### **Sauce pomme fermentée**

50g jus de pomme fermentée  
200g pomme fermentée  
18g pomme lacto fermentée  
25g absolu cristal nappage neutre Valrhona  
5g jus de citron jaune

### **Finitions**

2 boîte Citra leaves Koppert Cress

### **Sirop sorbet**

Chauffer l'eau et la trimoline à 40°C. Ajouter sucre poudre, glucose atomisé, super neutrose.  
Porter à ébullition, réserver en cellule de refroidissement.

**Sorbet pomme granny smith** Mixer tous les ingrédients. Stocker en cellule.

**Sorbet géranium** Mixer tous les ingrédients. Stocker en cellule.

### **Crémeux clou de girofle**

Faire frémir la crème avec les clous de girofle. Réaliser une anglaise, cuire à 84°C.  
Ajouter la gélatine préalablement fondue. Mixer, chinoiser le mélange.  
Réserver, ajouter le mascarpone puis monter au batteur.

### **Sablé sarrasin**

Mélanger tous les ingrédients en une pâte homogène. Etaler à 2mm d'épaisseur. Tailler une bande de 1,5cm par 22cm puis foncer le cercle.  
Cuire au four 15 min à 160°C.

### **Croustillant meringue**

Monter au batteur tous les ingrédients. Etaler à l'aide du pochoir.  
Cuire au four 7/8 min à 180°C. Appliquer des motifs sur la meringue avec le rouleau à pâtisserie à motifs.

### **Sarrasin soufflé**

Cuire les graines de sarrasin dans l'eau bouillante et sel 15/20 min.  
Égoutter les graines de sarrasin, sécher au four 15 min à 140°C. Frire avec de l'huile à 220/230°C.

### **Gelée pomme géranium**

Centrifuger les pommes avec les chutes. Mixer avec les feuilles de géranium, chinoiser.  
Chauffer le jus de pomme géranium à 40°C. Ajouter le mélange sucre poudre, agar-agar, pectine NH.  
Porter à ébullition, couler sur le plateau. Réserver au frais puis détailler.

### **Tuile pomme**

Éplucher et tailler les pommes. Cuire au micro-onde 2 min tous les ingrédients. Mixer et chinoiser.  
Etaler sur le moule silicone en feuille. Cuire au four 20 min à 140°C. Démouler à chaud et former.

### **Salade pomme**

Tailler les pommes en brunoise. Mélanger tous les ingrédients.

### **Pommes cuit en cocotte**

Tailler les pommes en rondelles. Cuire à la cocotte puis déglacer avec les jus.

### **Pomme lacto fermentée**

Éplucher les pommes, couper en quatre.  
Mettre tous les ingrédients dans une poche sous vide.  
Conserver à température ambiante 1 semaine environ jusqu'à ce que le sac se gonfle.

### **Jus de pomme fermentée**

Éplucher les pommes, couper en quatre. Mélanger tous les ingrédients dans un bocal.  
Conserver à température ambiante 1 semaine environ

### **Sauce pomme fermentée**

Mixer tous les ingrédients puis chinoiser.

## DRESSAGE DÉTAILLÉ DU DESSERT

---

Disposer la gelée de pomme/géranium et le sablé sarrasin sur l'assiette.

Garnir le sablé d'une couche de crèmeux au clou de girofle et la pomme cuite.

Pocher 3 points de crèmeux autour du sablé.

Poser 3 pastilles de gelée pomme/géranium et 3 citra leaves sur chaque boule de crèmeux.

Ajouter le sorbet pomme granny smith, la sauce pomme fermentée, et le sarrasin soufflé dans le sablé sarrasin.

Disposer le grand croustillant meringue sur le sablé.

Mettre la salade de pommes au centre du croustillant meringue.

Poser la tuile de pomme et une quenelle de sorbet géranium.

Puis mettre le petit croustillant meringue en sens inverse.

Verser la sauce pomme fermentée à côté du sablée.

---

**POIDS NET DU DESSERT  
HORS ASSIETTE**

**105 g**

---

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

**15.85 €**

---

**NOTES DU JURY**

**Organisation :**

ab3c

Jean-Patrick Blin 01.53.30.74.01

[jeanpatrick@ab3c.com](mailto:jeanpatrick@ab3c.com)

Matthieu Laroye 01.53.30.74.02

[matthieu@ab3c.com](mailto:matthieu@ab3c.com)



**Organisateur :**

Cultures Sucre

Johanna REDON 01.44.05.39.84

[j.redon@cultures-sucre.fr](mailto:j.redon@cultures-sucre.fr)