



Aqueras montanhas

Cédric Barrère



❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Pâte à baba

100g lait cru de la Ferme Sayous
10g levure fraîche
225g farine T45
20g sucre semoule
5g sel
125g oeufs entier bio des Pyrénées
50g beurre des Pyrénées

Sirop d'imbibage

820g eau
1 zeste de citron
15g baie de genièvre mixée
10g bourgeon de sapin déshydraté
10g feuilles de menthe fraîche
125g jus de citron jaune
325g sucre
250g Gin Atipeak

Tuile

25g sucre glace
25g beurre des Pyrénées
5g farine de petit épeautre
20g farine T55
25g blancs d'oeufs bio des Pyrénées
1g poudre de vanille épuisée

Opaline

60g sirop de glucose
90g fondant pâtissier
5g beurre de cacao valrhona
7,5g poudre de cône de sapin des Pyrénées
0,25g fleur de sel

Crèmeux au bourgeon de sapin

190g lait cru de la Ferme Sayous
10g feuilles de menthe fraîche

40g sucre
25g jaunes d'oeufs bio des Pyrénées
8g Maizena
5g fécule de pomme de terre
12g masse gélatine
10g Gin Atipeak
20g poudre de bourgeon de sapin
2g poudre de bourgeons de sapin déshydraté
62g de beurre des Pyrénées

Shortbread aux pignons de pin

28g beurre des Pyrénées
15g cassonade
25g farine T55
12g farine de petit épeautre
8g fécule de pomme de terre
15g pignon de pin en poudre
0,4g poudre à lever
0,3g fleur de sel écrasée
2g eau
6g oeufs bio des Pyrénées
15g pignon de pin

Gel au bourgeon de sapin

100g sirop d'imbibage
100g eau
10g de jus de citron jaune
3g Agar Agar
15g feuilles de menthe fraîche
10g poudre de bourgeons de sapin
2g poudre de bourgeons de sapin déshydraté

Mélange myrtille genièvre

400 g confiture de myrtilles sauvages
10 g baie de genièvre mixé

Pickles de bourgeons de sapin

100g vinaigre balsamique de bourgeon de sapin
50g sucre
50g bourgeons de sapin

Neige de crème fraîche

200g crème liquide de la Ferme Sayous
200g crème fraîche de la Ferme Sayous
1 gousse de vanille
15g sucre glace

Décor et Finition

5g baie de genièvre écrasé
QS poudre de baie de genièvre
1 botte d'armoise

❖ Progression recette par recette

Pâte à baba

Mélanger les poudres et les oeufs avec la moitié du lait à la feuille jusqu'à ce que la pâte se décolle. Ajouter la deuxième moitié du lait et ensuite le beurre.

Pocher dans les moules quenelles et mettre à pousser. Cuire au four à 170°C pendant 14-18 min.

Sirop d'imbibage

Faire bouillir l'eau et infuser la baie de genièvre, le bourgeon, la menthe et le zeste pendant 20min. Chinoiser. Faire bouillir avec le sucre et ajouter le reste des ingrédients, imbiber les babas.

Tuile

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre puis l'ajouter fondu à la maryse. Chablonner sur le silpat et cuire au four à 160°C environ 6min.

Opaline

Cuire le glucose et le fondant à 170°C puis ajouter les autres ingrédients et laissez refroidir. Mixer et chablonner sur les tuiles. Remettre au four 2min puis les déposer sur les gouttières.

Crèmeux au bourgeon de sapin

Mixer le lait et la menthe 20sec au blender et chinoiser. Faire bouillir afin de fixer la chlorophylle. Ajouter les jaunes blanchis avec le sucre, la Maïzena, la fécule de pomme de terre et porter le tout à ébullition. Ajouter les autres ingrédients sauf le beurre. Lorsque la température atteint les 40°C mixer avec le beurre. Refroidir et pocher le dessus des babas.

Shortbread pignon de pin

Mélanger tous les ingrédients sauf les pignons de pin puis pocher sur le Silpain. Disposer les pignons de pin sur les croustillants et cuire à 150°C pendant environ 20min.

Gel au bourgeon de sapin

Faire bouillir les liquides avec l'agaragar puis ajouter la menthe et le bourgeon de sapin. Refroidir en glaçante et mixer. Chinoiser.

Mélange myrtille genièvre

Mélanger tous les ingrédients. Mixer et chinoiser la moitié. Remplir le creux des babas avec l'autre moitié. Réservez les babas au congélateur.

Pickles de bourgeons de sapin

Faire bouillir 1/3 de vinaigre avec le sucre. Ajouter le reste et verser sur les bourgeons de sapin.

Neige de crème fraîche

Monter tous les ingrédients au fouet puis tremper les babas à l'aide d'une fourchette.

❖ Dressage détaillé du dessert

Chablonner le gel sur le fond de l'assiette. Disposer la tuile au centre et les babas de part et d'autre. Saupoudrez les babas avec un peu de poudre de baie de genièvre. Pocher quelques points de crémeux au bourgeon de sapin et dessus, ajouter le shortbread aux pignons de pin. Placer les deux autres tuiles aux extrémités des babas. Disposer 3 pousses d'armoise et 4 pickles de bourgeons de sapin. Ecraser quelques baies de genièvre sur l'ensemble du dessert. Terminer le dressage en pochant le mélange myrtilles, baies de genièvre harmonieusement sur l'assiette.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 100 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 41.07 €**