



Retour aux sources

Jonathan Chapuis

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Mousse cacahuète

Infusion :

130g lait

8g sucre

50g cacahuètes grillées

Mousse :

80g infusion

48g jaunes

32g praliné cacahuètes

18g masse gélatine

130g crème montée excellence 35 % MG ELLE & VIRE

Cacahuètes caramélisées

70g cacahuètes grillées

25g sucre

8g eau

2g beurre doux ELLE & VIRE

0,5g fleur de sel

Praliné cacahuètes à froid

120g cacahuètes grillées

80g sucre glace

1g fleur de sel

Crème de praliné

100g praliné cacahuètes à froid

35g crème excellence 35 % MG ELLE & VIRE

Masse gélatine

24g poudre gélatine 200 bloom

120g eau

Sablé cassonade

80g beurre doux ELLE & VIRE

1g sel fin

71g cassonade

28g d'œuf

1g baking
103g farine T55
10g semoule de blé fine
40g poudre d'amande
15g beurre cacao mycrio

Glaçage confiture de lait

2 boîtes 397g lait concentré sucré
120g lait
74g masse gélatine

Sorbet kiwi coriandre

600g jus kiwi
72g sucre
7g coriandre fraîche

Gel et granité coriandre

125g eau
23g sucre
1g agar
50g jus citron vert
7g coriandre fraîche

Cerclage Dulcey

150g chocolat Dulcey VALRHONA

Gelée coriandre

220g eau
36g sucre
2g agar
16g masse gélatine
72g jus citron vert
14g coriandre fraîche

Marinade kiwi

6 kiwis (environ 800g)
100g eau
60g sucre
22g gingembre frais
50g jus citron vert
150g eau

Opaline cacahuètes

60g sucre
20g feuilletine
18g cacahuètes grillées
0,5g fleur de sel

Poudre de coriandre

5g coriandre lyophilisée

Finition

1 botte coriandre cress KOPPERT CRESS

❖ Progression recette par recette

Mousse cacahuètes

Bouillir le lait et le sucre, ajouter les cacahuètes grillées et laisser infuser 15 minutes. Chinoiser, réaliser une anglaise, ajouter la masse gélatine. Refroidir et ajouter la crème montée.

Cacahuètes caramélisées

Porter à 120°C l'eau et le sucre, ajouter les cacahuètes, caraméliser puis finir par le beurre et la fleur de sel.

Praliné cacahuètes à froid

Mixer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Crème de praliné

Mélanger la crème au praliné puis pocher sur les sablés cuits.

Masse gélatine

Mélanger la poudre gélatine à l'eau froide.

Sablé cassonade

Sabler tous les ingrédients puis ajouter les œufs. Etaler à 2,5mm puis détailler. Cuire 20 min à 150°C sur silpain. Poudrer de beurre de cacao mycrio en sortant du four.

Glaçage confiture de lait

Mettre les boîtes de lait concentré sucré au bain-marie 1h à 150°C, puis mixer avec la masse gélatine et le lait.

Sorbet kiwi coriandre

Mélanger tous les ingrédients, mixer et mettre directement en palet au congélateur. Congeler, assembler et pacosser.

Gel et granité coriandre

Bouillir l'eau, le sucre et l'agar, refroidir. Ajouter le jus de citron vert et la coriandre, mixer. Réserver une partie en poche et couler le reste dans un flexipan de 3cm de diamètre.

Cerclage Dulcey

Fondre le chocolat Dulcey à 30°C. Etaler le chocolat sur des rodoïdes puis rouler sur flexipan

Gelée coriandre

Bouillir l'eau, le sucre et l'agar, ajouter la masse gélatine et laisser refroidir. Ajouter le jus de citron vert et la coriandre mixés ensemble puis couler dans les chablons posés sur assiettes.

Marinade kiwi

Au Thermomix, bouillir les 100g d'eau, le sucre et le gingembre haché. Mixer puis passer au chinois, ajouter le reste d'eau et le jus de citron vert.

Mariner les anneaux de kiwis taillés dedans jusqu'au dressage.

Opaline cacahuètes

Faire un caramel puis verser sur les autres ingrédients. A froid, mixer. Poudrer sur les chablons, passer 3min à 160°C puis galber sur tubes.

Poudre de coriandre

Passer la coriandre lyophilisée au mixeur.

❖ Dressage détaillé du dessert

Dans une assiette « Jaune de Chrome/Craquelé/Iceberg », couler la gelée coriandre à l'aide d'un chablon au milieu de l'assiette.

Apposer par-dessus, l'entremet aux cacahuètes préalablement glacé.

Disposer sur son pourtour le cerclage en chocolat Dulcey. Placer sur l'entremet trois opalines cacahuètes, sept demi cacahuètes caramélisées ainsi que cinq pousses de coriandre cress.

Déposer le kiwi mariné dans l'espace restant, le remplir de gel coriandre puis déposer le granité coriandre pardessus.

Placer les deux quenelles de sorbet kiwi coriandre sur l'entremet et finir en saupoudrant un peu de poudre de coriandre sur le haut de l'assiette.

❖ Poids net du dessert hors assiette : 130 g

❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 25,91 €