



Contraste

Jordan Gasco



❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Gavotte sarrasin

700ml Eau
64g Beurre Condé/Vire
5g Sel
84g Farine sarrasin
133g Sucre glace
154g Blanc oeuf Ovoteam
1 Vanille Tahiti Norohy

Parfait glacé maniguette

250g Crème Elle et Vire 35%
50g Jaune oeuf Ovoteam
25g OEufs entiers Ovoteam
50g Sucre
22g Sarrasin caramélisé
17ml Eau
10g Masse gélatine
30g Pâte de sarrasin
3g Poivre maniguette

Marmelade d'agrume

85g Eau
45g Clémentine Corse IGP Boiron
3 Clémentines
1 Pomelo rose
2 Citrons jaunes
2 Oranges
18g Pectine pomme
1 Vanille Tahiti Norohy
40g Sucre pour pectine
115g Sucre
3g agar agar
15g masse gélatine

Pâte sarrasin

180g Sarrasin
45g Huile pépin raisin

1g Fleur de sel
120g Praliné amande Valrhona

Crème montée sarrasin

300g Crème elle et vire 35%
30g Fromage blanc
25g Sucre glace
30g Pâte sarrasin
30g Crème épaisse Elle et Vire
1 Vanille Tahiti Norohy

Compotée Kumquats

9 Kumquats
1,5g Poivre Maniguette
110g Eau
25g Sucre
1,5g Agaragar
2 Citrons jaunes

Gel safran

200g Orange sanguine de Sicile IGP Boiron
250g Clémentine corse IGP Boiron
50g Citron jaune Syracuse Boiron
45g Sucre semoule
7,5g Agar agar
7 pièces Safran alsace

Sarrasin soufflé

100g Sarrasin bio 15g
Sucre 1,5g
Sel 7ml
Huile pépin de raisin

Kumquat givré

38 Kumquats
10g Bicarbonate de soude
113g Eau
160g Jus de coing
27g Sucre
120g Orange sanguine Sicile IGP Verger Boiron
60g Citron jaune Syracuse IGP Verger Boiron
15g Trimoline
3,6g Stabilisant naturel

Pickles de kumquats

10 Kumquats
75g Vinaigre blanc

75g Riesling
15g Sucre
2 Badianes
1 citron jaune
3 Cardamomes

Guimauve givrée

93g Yuzu Boiron
93g Citron jaune Syracuse IGP Boiron
139ml Eau
170g Sucre
97g Masse gélatine

Endocarpe vinaigrette

2 Oranges
2 Citrons
5 Clémentines
2 Pomelos roses
1 Vanille Madagascar Norohy
2g Xanthane
9 Citrons caviar

Finitions

QS Huile de d'agrumes
1 botte Mustard cress Koppert Cress QS
poivre Maniguette

❖ Progression recette par recette

Gavotte sarrasin :

Chauffer eau, beurre, sel, vanille. Mélanger farine, blanc d'oeuf, sucre glace. Ajouter à ébullition. Cuire 1 mn. Refroidir. Pocher sur plaque . Cuire à 170°C 7 mn. Rouler et stocker en boîte.

Parfait glacé maniguette :

Monter jaunes et oeufs au batteur. Ajouter sirop de sucre et laisser monter. Ajouter masse gélatine et Maniguette. Monter crème au Paco Jet et ajouter pâte de sarrasin. Finir le mélange et pocher en moule tube, Surgeler.

Marmelade d'agrumes :

Laver et zester agrumes. Blanchir 3 fois les zestes et mixer avec sucre et vanille. Cuire avec les suprêmes 12 mn puis ajouter pectine et reste du sucre.
Cuire 2 mn. Ajouter masse gélatine, Mixer, pocher en moule silicone et stocker au frais.

Pâte de sarrasin :

Griller sarrasin au four, 190°C pendant 5 mn. Refroidir. Mixer avec huile de pépin raisin, fleur de sel, praliné amande. Mixer. Stocker.

Crème montée sarrasin :

Verser en bol à Paco froid, et passer 2 coup au paco avant dressage. Stocker en poche à douille.

Endocarpe vinaigrette :

Lever segments d'agrume. Mélanger avec leur jus. Réaliser endocarpes. Faire refroidir. Tamiser. Garder jus et épaissir au xanthane. Ajouter vanille, citron caviar, endocarpes. Stocker en boîte hermétique au frais.

Gel safran :

Chauffer pulpes et infuser 10 mn le safran. Ajouter agar agar, sucre, faire bouillir 1 min. Refroidir. Mixer et mettre en pipette pour dressage. Réserver au frais.

Sarrasin soufflé :

Chauffer huile. Ajouter sarrasin, faire souffler. Caraméliser, saler. Débarrasser et refroidir. Stocker en boîte pour service.

Kumquat givré :

Congeler les kumquats.

Chauffer eau, jus de coing. Ajouter sucre semoule, trimoline, stab et faire bouillir. Ajouter pulpes, refroidir. Surgeler. Faire tourner au Paco. Réserver au congélateur. Couper les kumquats congelés. Vider. Garnir de sorbet et réserver au congélateur.

Pickles de kumquats :

Chauffer vinaigre blanc, sucre, Riesling. Ajouter le reste. Couper fines lamelles de kumquats. Laisser tremper dans une boîte.

Guimauve givrée :

Chauffer pulpes, eau et sucre. Ajouter la gélatine, mixer. Refroidir 1 h. monter et pocher sur les kumquats. Réserver

Compotée kumquats

Chauffer l'eau, les kumquats coupés en brunoise, ajouter le sucre, le citron jaune et l'agar agar. Cuire 10 mn. Mixer et couler en poche à douille.

❖ Dressage détaillé du dessert

Commencer par terminer les kumquats givrés avec la guimauve givrée et placer les pickles et Cress. Laisser au frigo minimum 35 minutes avant la fin.

Réaliser un arc de cercle au creux de l'assiette principale avec le gel safran, légèrement décentré.

Placer deux tubes de marmelade dans l'assiette. Déposer à l'aide d'une cuillère la sauce vinaigrette et les points d'huile. Pocher du gel safran entre les deux tubes de marmelade. Déposer à l'aide d'une poche sans douille, la pâte de sarrasin puis la Gavotte.

Déposer les parfaits glacés dans chaque gavottes.

Monter la crème sarrasin au paco jet. Pocher soigneusement aux extrémités et déposer le sarrasin soufflé, un tour de moulin à poivre maniguette.

Nettoyer les bords d'assiette.

Donner un coup de chalumeau sur les kumquats et envoyer.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 84 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 42.80 €**