



# Lait miel de mon enfance, parfum d'hysope



Julien Noray

## ❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

### MOUSSE LAIT

60 gr de lait entier  
40 gr de lait concentré sucré  
40 gr de lait en poudre entier  
2 feuilles de gélatine 200 bloom  
480 gr de crème montée Excellence 35% Elle & Vire

### MAYONNAISE MIEL HUILE D'OLIVE

50 gr miel de Rhododendron des pyrénées  
25 gr de jaune d'œuf  
1 pincée de fleur de sel  
90 gr d'huile d'olive Vitor Alvites Sélection

### PATE A CIGARETTE

60 gr de blanc d'œuf  
60 gr de sucre glace  
60 gr de beurre de Condé sur Vire doux Elle & Vire 60 gr de farine  
QSP Dioxyde de titane

### CREMEUX MIEL

250 gr de crème Excellence 35% Elle & Vire  
50 gr de jaune d'œuf  
2 feuilles de gélatine  
50 gr de chocolat OPAL YS Valrhona  
70 gr de miel de buplèvre

### GRANOLA MIEL CAJOU

70 g de flocons d'avoine  
20 g de cassonade  
10 g de farine

13 g de riz soufflé  
25 g de noix de cajou salées concassées  
28 g de miel de rhododendron  
32 g d'huile neutre  
15 g d'eau  
1.5 g de fleur de sel

#### GLACE AU LAIT RIBOT

500 gr de lait ribot  
2 gr de super neutrose  
30 gr de lait entier en poudre 60 gr de lait concentré sucré

#### ESPUMA HYSOPE

1 botte d'hysope sèche  
1 citron jaune  
180 gr de blanc d'œuf  
50 gr de sucre  
QSP colorant vert

#### FINITION D'ASSIETTE

Miel de Rhododendron  
Pollen de Saule  
Lemon cress de Koppert Cress  
1 citron vert

### ❖ Progression recette par recette

#### GLACE AU LAIT RIBOT

Mélanger l' ensemble des ingrédients et faire prendre en turbine.

#### MOUSSE LAIT

Mélanger le lait, le lait concentré et la poudre de lait.  
Monter la crème au batteur.  
Faire fondre 2 cuillères à soupe de crème montée avec la gélatine réhydratée.  
Incorporer le mélange crème / gélatine bien chaud à la première masse.  
Terminer d'incorporer la crème montée et réserver au frais.  
Mettre en poche avec une douille numéro 14

#### CREMEUX MIEL

Réaliser une anglaise avec la crème et le jaune d'œuf.  
Incorporer la gélatine réhydratée.

Verser sur le chocolat et émulsionner.  
Une fois à 40/45°C incorporer le miel et réserver au frais.  
Mettre en poche avec une douille numéro 8

### **GRANOLA MIEL CAJOU**

Mélanger les secs. Dans un cul de poule émulsionner l'eau, l'huile et le miel. Mélanger à la main et compresser l'appareil. Etaler sur une plaque en brisant l'appareil. Cuire 20 min à 170°C

### **TUILES**

Réaliser une pâte à tuile avec le blanc d'œuf, beurre pommade, sucre glace, farine et dioxyde de titane. Etaler sur un tapis abeille.  
Cuire 3mn 40 à 185°.  
Démouler et tailler en bandes de 1.5cm de largeur.  
Poursuivre la cuisson 2mn30. Rouler sur un cercle inox D 7.5 cm  
Avec la même pâte et le même tapis, réaliser des tuiles nid d'abeille ajourées.

### **MAYONNAISE MIEL**

Porter le miel à ébullition. Verser en filet sur les jaunes en fouettant. Incorporer l'huile tout en fouettant. Terminer par une pincée de fleur de sel

### **ESPUMA HYSOPE**

Mixer fortement l'hysope avec 60 gr de blanc d'œuf, le sucre et le jus de citron.  
Ajouter à petite vitesse le reste du blanc. Chinoiser.  
Ajuster la couleur avec le colorant.  
Mettre en siphon 50 cl avec 2 cartouches.

## **❖ Dressage détaillé du dessert**

Dans un cercle de tuile, déposer du granola miel/cajou. Ajouter quelques morceaux de suprêmes de citron vert. Dresser 5 points de mousse lait.  
Intercaler avec des points de crémeux miel.  
Dans le centre du cercle, déposer une quenelle de sorbet lait ribot.  
Décorer de tuiles ajourées et de lemon cress.  
Réaliser un point de mayonnaise miel sur chaque point de mousse de lait.  
Décorer l'assiette de quelques points de miel de Rhododendron et de mayonnaise miel.  
Déposer du pollen de saule comme condiment.  
Terminer par l'espuma hysope pour recouvrir le sorbet.

**❖ Poids net du dessert hors assiette : 110 g**

**❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 22,53 €**