

Détente acidulée

Morgane Raimbaud

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Sorbet Mélisse

190g eau
1,5 botte mélisse
85g sucre
4g super neutrose
130g yaourt
20g jus citron vert

Meringue française vanille

75g blanc
75g sucre
75g sucre glace
1 g poudre vanille Gelée aloe vera
300g aloe vera
13g jus citron jaune
1,5g agar agar
3g sucre
1/2 gousse vanille

Mousse aloe vera

280g aloe vera
10g fécule
12g masse gélatine
180g crème montée
1 citron vert zesté
1/2 gousse vanille
Goutte d'eau aloe vera
30g nappage neutre
5g aloe vera

Croustillant citron

23g pétale de maïs
10g riz soufflé
0,3g fleur de sel
1 citron jaune zesté
60g chocolat opalys Valrhona
6g huile pépin de raisin

Crèmeux citron galanga

120g œufs
75g sucre
50g jus citron jaune
50g jus galanga
18g masse gélatine
75g beurre CondéNire
20g beurre cacao Valrhona

Mirliton aux deux citrons

107g poudre d'amande
9,5g maïzena
116g sucre glace
1 citron jaune zesté
1 citron vert zesté
93g œufs entiers
28g jaunes
31 g crème épaisse

Suprêmes de citrons pochés

125g eau
75g sucre
2g poivre timut
4 citrons jaunes

Confit de citrons

4 citrons
187g purée citron
187g sucre
9g pectine nh
1 gsse vanille

Sablé vanille

83g beurre doux
46g sucre glace
1g poudre vanille
0,7g fleur de sel
66g poudre de noisette
92g farine riz complet
13g jaunes

Appareil à pistoler

120g chocolat opalys Valrhona
120g beurre cacao Valrhona
qs charbon alimentaire
qs poudre scintillante argent

Feuilles en chocolat

250g chocolat opalys Valrhona
qs charbon
qs colorant vert
qs colorant jaune
qs scintillant argent

Masse gelatine

6g gelatine poudre
30g d'eau

Mélange micro végétaux

lemon cress,shiso Koppert Cress

❖ Progression recette par recette

Sorbet Mélisse : mixer la mélisse avec l'eau. Cuire à 45°. Ajouter les poudres. Porter à ébullition. Chinoiser, verser sur le yaourt et le jus de citron vert. Mixer.

Meringue française vanille : Monter les blancs, serrer avec le sucre semoule, puis le sucre glace tamisé à la maryse. Pocher. Cuire.

Geléé aloe vera : Mixer l'aloé vera avec la vanille, le jus de citron et l'agar agar mélangé au sucre. Porter à ébullition. Couler en moule. Laisser refroidir à température ambiante puis passer en cellule.

Mousse aloe vera : Monter la crème. Mixer l'aloë vera avec la fécule, les zestes de citrons verts et la vanille. Porter à ébullition. Incorporer la masse gélatine dans une partie de ce mélange, refroidir l'autre partie. Incorporer la crème à l'ensemble.

Goutte d'eau aloe vera : Fondre le nappage neutre, ajouter l'aloë vera. Stocker en poche.

Croustillant citron : Mélanger les pétales de maïs, le riz soufflé, la fleur de sel et les zestes de citron. Incorporer l'huile à l'opafys fondu puis terminer le mélange. Abaisser à 3,5mm.

Crèmeux citron gafanga : Blanchir les oeufs avec le sucre, ajouter les jus. Porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la masse gélatine. A 40°, incorporer le beurre froid et le beurre de cacao fondu.

Mirliton : Tamiser les poudres. Monter ensemble tous les éléments puis ajouter la crème épaisse à la maryse. Cuire à 170° 15min.

Suprêmes de citrons pochés : Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le poivre timut. Refroidir le sirop à 50°, laisser pocher les suprêmes de citron pendant 1 H. Réserver.

Confit de citron : Blanchir les zestes 4fois. Réaliser un sirop avec le jus, le sucre et la pectine. Mixer l'ensemble.

Sablé vanille : Ajouter le sucre glace au beurre pommade puis l'œuf. Terminer par le sel et les poudres.

Appareil à pistoler : Incorporer le colorant aux matières grasses fondues. Utiliser à 45°.

Feuille en chocolat : Incorporer le colorant à l'opafys. Mise au point. Réaliser les feuilles.

Finitions : Réserver des feuilles de micro végétaux

❖ Dressage détaillé du dessert

Déposer au centre de l'assiette le cercle de gelée. Venir dresser autour tous les éléments : Un biscuit mirliton recouvert d'un sablé et un croustillant accueillera le galet de mousse et les feuilles en chocolat. Déposer des gouttes d'eau d'aloë vera sur le galet. Déposer 2 biscuits mirlitons ovales avec sablé, et une mini quenelle de sorbet sur chaque. Dresser à la poche des pointes de crèmeux. Disposer les meringues, les suprêmes, les disques de sablés et les micro-végétaux harmonieusement.

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 33,72 €**