



Fraîcheur exotique

Nicolas Serreau

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Base gélatine :

3 gr de gélatine en poudre

21 gr d'eau

Crémeux coriandre :

320 gr de lait entier

1 gr d'acide ascorbique

10 gr de feuilles de coriandre

1 zeste de citron vert

50 gr d'œufs entier

90 gr de sucre semoule

10 gr de fécule de maïs

10 gr de poudre à crème

20 gr de base gélatine

120 gr de beurre de Condé-sur-Vire doux Elle & Vire

1 goutte d'essence de coriandre

Shortbread noix de coco :

88 gr de beurre de Condé-sur-Vire doux Elle & Vire

40 gr de sucre cassonade

2 gr de sel de Maldon

2 gr de levure chimique

20 gr de fécule de maïs

120 gr de farine T55

32 gr de noix de coco rappée

2 zestes de citron vert

Crème légère au rhum ambré :

150 gr de Sublime crème au mascarpone

15 gr de rhum ambré

15 gr de sucre glace

Meringue vanillée :

150 gr de blancs d'œufs

2 gr de sel fin

1 gousse de vanille

150 gr de sucre semoule

150 gr de sucre glace

Sorbet noix de coco et citronnelle :

500 gr de purée de noix de coco vergers Boiron

85 gr de purée de citronnelle vergers Boiron

200 gr de crème de noix de coco

Gelée coriandre et citron vert :

300 gr de jus de citron vert

100 gr d'eau glacée

10 gr de feuille de coriandre

64 gr de glucose

90 gr de sucre semoule

10 gr de sucre semoule

12 gr de pectine NH

Brunoise de fruits exotique :

50 gr de mangue

50 gr de banane

50 gr de fruit de la passion

50 gr d'ananas

1 zeste de citron vert

Q.S de jus de citron vert

Coulis de mangue :

100 gr de purée de mangue

40 gr de Nappage Absolue neutre Valrhona

Décors :

Noix de coco râpée

Poudre d'argent scintillante

Fruits de la passion
Mangue
Ghoa cress Koppert cress

❖ Progression recette par recette

Base gélatine

Mélanger l'eau froide avec la gélatine en poudre.
Garder au frais 15 mn puis fondre au micro-onde.
Réserver.

Sorbet coco /citronnelle

Mixer les 3 ingrédients ensemble puis surgeler.
Turbiner et étaler le sorbet dans un cadre taille gastro.
Surgeler et détailler 10 cercles 9cm de diamètre.

Crèmeux coriandre

Mixer le lait avec l'acide ascorbique, le zeste et les feuilles de coriandre.
Chinoiser puis porter à ébullition.
Verser sur les œufs blanchis avec les poudres.
Cuire 30sec après ébullition et incorporer la gélatine.
Refroidir à 40°C et mixer avec le beurre et l'essence de coriandre.
Réserver.

Meringue vanillée

Mixer les blancs avec la gousse de vanille fendue et grattée.
Chinoiser puis monter les blancs vanillés avec le sel et le sucre semoule.
Ajouter le sucre glace puis étaler la meringue sur 10 bandes rhodoïd de 2cmx35cm.
Sécher à 65°C les bandes dans des cercles de 10 cm de diamètre.
Étaler le reste de meringue sur des Silpat puis y déposer les 10 cercles précédents.
Sécher l'ensemble puis ajouter l'intérieur à l'aide d'un emporte-pièce de 8cm de diamètre.
Démouler et garder au sec.

Gelée coriandre/citron vert

Mixer l'eau glacée avec les feuilles de coriandre, chinoiser et garder au frais.
Chauffer à 50°C le jus de citron, le glucose et la grande quantité de sucre.
Ajouter en pluie le mélange pectine et sucre.
Porter à ébullition puis ajouter le jus de coriandre.
Couler en cadre taille gastro, surgeler et détailler 10 cercles de 9cm de diamètre.
Réserver.

Shortbread coco

Torréfier la noix de coco rappée à 150°C jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée et homogène.

Refroidir, puis au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Etaler entre 2 feuilles sulfurisées, détailler 10 cercles de 9cm de diamètre. Cuire à 150°C.
Réserver.

Brunoise

Tailler les fruits en brunoise, ajouter le zeste et rectifier l'acidité avec le jus de citron vert.
Réserver.

Coulis mangue

Mixer les 2 ingrédients.
Réserver.

Crème Rhum

Monter tout ensemble.

❖ Dressage détaillé du dessert

Dresser au centre de l'assiette le shortbread coco, pocher un cercle de crémeux coriandre sur l'extérieur du shorbread. Remplir ce cercle avec la brunoise à hauteur du crémeux. Déposer par-dessus la gelée coriandre. Pocher 2x3 pointes de crème montée au rhum de chaque extrémité du montage. Recouvrir chaque pointe de coco râpée puis enlever l'excédent. Agrémenter de petits cubes de mangue, de grains de fruits de la passion, de zestes de citron vert et de ghoa cress. Déposer sur le montage le palet de sorbet coco/citronnelle nappé de coulis mangue. Finir enfin par déposer le cercle de meringue pour recouvrir le montage.

❖ Poids net du dessert hors assiette : 130 g

❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 20,56 €