



D'Est en Ouest

Vincent Cabel

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Agrumes marinés

2 oranges
1 pamplemousse
1 vanille

Chutney

50g écorce citron confit
27g jus tangor
27g datte medjool
6g noisette concassée

Crèmeux

50g œuf
40g sucre
29g p orange Boiron
13g p citron jaune Boiron 7g Masse gélatine
25g beurre Elle&Vire

Cromesquis

65gjustangor
15g p citron jaune Boiron 13g sucre
0,5g agar-agar
0,4 acide citrique
10g noisette concassée QS huile
20g farine + 30g maïzena
100g blanc
25g poudre noisette
50g riz soufflé

Croustillant

76g eau
100g sucre
40g noisette concassée
7g riz soufflé

Décor chocolat

150g Orelys

Gelée Hibiscus

200g eau

12g hibiscus+ 2,6g thé

25g sucre

8,5g p citron jaune Boiron

22g masse gélatine

Glaçage aux agrumes

83g eau

50g p orange Boiron

25g sucre

6,6g gélatine végétale

QS poudre orange intense + jaune printemps+ scintillant or

Glace au sarrasin

225g lait

45g sucre

15g muscovado + 3g sel fin

30g flocon de sarrasin

1 gousse de vanille

30g jaune

92,5g crème épaisse Elle&Vire

1,5g rhum brun

QS fève de Tonka

Mousse au yaourt grec

125g yaourt grec

38g miel

13g p citron jaune Boiron

QS zestes citron jaune

1 gousse de vanille

16g masse gélatine

125g crème liquide Excellence

Pancake

55g farine + 5g backing

25g + 12g sucre

1 gousse de vanille

80g lait

20g jaune + 30g blanc

1 g fleur de sel

15g beurre Elle&Vire

Pâte sablée noisette

50g farine
50g poudre de noisette
40g sucre glace
0,5 fleur de sel
50g beurre Elle&Vire
10gjaune

Siphon

166g jus tangor
12,5g sucre
15g masse gélatine

Tuile

26g beurre Elle&Vire 30g sucre glace
10g blanc
10g p orange Boiron
30g farine

Apple Blossom

❖ Progression recette par recette

Agrumes marinés : Lever les segments. Mariner les segments dans leur jus avec la vanille.

Chutney : Torrifier les noisettes. Mixer les écorces avec le jus et les dattes. Ajouter un peu de mousse au yaourt à la grecque. Mélanger tous les éléments ensemble.

Crèmeux aux agrumes : Cuire les œufs, le sucre et les jus à 85 ° c. Ajouter la gélatine et le beurre.

Cromesquis : Faire bouillir les jus, le sucre et l'agar-agar. Couler en sphères, ajouter quelques noisettes torréfiées.

Croustillant : Réaliser un sirop à 30 B°, refroidir. Imbiber les noisettes et le riz soufflé dans le sirop. Egoutter puis cuire en bloc au four à 180°C.

Décor chocolat Orellys : Mise au point. Réaliser les décors.

Gelée Hibiscus : Faire bouillir, l'eau et l'hibiscus. Ajouter le thé, le sucre et le jus de citron, laisser infuser 5 mn. Filtrer, ajouter la masse gélatine.

Glaçage aux agrumes : Faire bouillir tous les éléments. Ajouter les colorants.

Glace au sarrasin : Faire un porridge avec le lait, le sarrasin et le sel. Verser sur les jaunes blanchis avec les sucres et la vanille. Ajouter la crème épaisse et le rhum. Râper la fève de Tonka.

Mousse au yaourt grec : Mélanger le yaourt, le jus et les zestes de citron, le miel et la vanille. Chauffer une partie, ajouter la masse gélatine. Incorporer au 1er mélange froid. Ajouter la crème montée.

Pancake : Mélanger les poudres, ajouter la vanille, le lait et les jaunes. Monter les blancs, serrer avec le sucre. Incorporer au 1er mélange.

Panure cromesquis : Paner les sphères dans le mélange farine/fécule, puis dans ta poudre de noisettes et le riz soufflé réduit en poudre et tamisé. Après congélation, réaliser une seconde panure puis frire à 190 °c.

Pâte sablée : Réaliser la pâte par sablage. Abaisser à 1,5 mm.

Siphon : Chauffer l'ensemble, mettre en siphon.

Tuile à l'orange : Faire fondre le beurre, verser sur le sucre glace. Ajouter les blancs, le jus d'orange et la farine. Etaler sur silpat, cuire à 170 ° c.

Finitions : Réserver des feuilles d'Apple Blossom.

❖ Dressage détaillé du dessert

A l'aide d'un cornet, tracer un trait de crémeux sur l'assiette. Déposer une corolle de pâte sablée et un pancake détaillé. Disposer une tuile, puis les croustillants.

A part, sur le sablé, déposer une bille de mousse yaourt grec glacée et une autre non glacée. Déposer la quenelle de glace à côté. Disposer un segment de pamplemousse et un d'orange, les décors chocolat, les cubes de gelée (ainsi que sur l'assiette) puis l'Apple Blossom.

Frire le cromesquis. Remplir la tuile de siphon puis y déposer les sablés. Poser le cromesquis.

❖ **Poids net du dessert hors assiette** : 115 g

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes** : 34,40 €