



# Comme un champignon

Eduard Lietar

Cultures  
**SUCRE**

## ❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

### **Crunchy crozets**

60 g crozets Alpina

28 g sucre

12,5 g eau

### **Bricolet au chocolat**

75 g sucre

0,5 P œuf

50 g beurre Elle & Vire

100 g farine

3 g levure chimique

4 g poudre de cacao 100% Valrhona

### **Coulis groseille**

160 g pulpe de groseilles Verger Boiron

20 g sucre

100 g de groseilles fraîches

### **Pomme pochée au foin**

2 L d'eau

300 g sucre

120 g foin

1 P citron jaune

12 Pommes de Savoie IGP Vergers de Chateauneuf

### **Sorbet pomme verte**

200 g pulpe de pomme verte Verger Boiron

51 g sucre

114 g eau

22 g glucose

2 g stabilisateur

### **Crème à la bière**

400 g crème Excellence 35% Elle & Vire

50 g cassonade

400 g bière des 2 Caps

1 F gélatine or

### **Compote de pomme**

Parures pommes

5 g sirop au foin réduit

1 P citron jaune

### **Crumble bricelet**

1/3 appareil bricelet

5 g poudre de cacao 100% Valrhona

### **Sucre soufflé**

450 g sirop

105 g glucose

QS Colorant alimentaire effet brillant rouge

### **Finition**

Vene Cress

Red Mustard Cress

Borage Cress

125 g Groseilles fraîches

## **❖ Progression recette par recette**

### **Crunchy crozets**

- Cuire les crozets, les égoutter
- Réaliser le sirop, ajouter les crozets
- Couler sur silpat et cuire au four
- Concasser

### **Bricellet au chocolat**

- Blanchir les œufs avec le sucre
- Ajouter farine, levure, sel, poudre de cacao et beurre pommade en même temps
- Étaler entre 2 feuilles de cuisson et laisser reposer une heure au frais
- Cuire entre 2 plaques à 160°C pendant 10 minutes
- Détailler à l'emporte pièce

### **Coulis de groseilles**

- Faire fondre la pulpe de groseille et ajouter le sucre ainsi que les groseilles fraîches
- Chinoiser et réserver au frais

### **Pomme pochée au foin**

- Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre
- Faire infuser le foin dans le sirop
- Éplucher les pommes, les vider, les tourner et les pocher sous-vide avec le sirop au foin, du jus de citron ainsi que du foin frais au bain marie thermostaté
- Réserver au frais

### **Sorbet pomme verte**

- Réaliser un sirop, ajouter la pulpe de pomme et le stabilisateur
- Laisser prendre en cellule de congélation
- Pacocer et mouler dans un moule à quenelles

### **Crème à la bière**

- Faire réduire la bière de moitié avec le sucre
- Ajouter la gélatine et incorporer à la crème
- Couler dans un siphon, gazer avec 2 cartouches de gaz
- Réserver au frais

### **Compote de Pomme**

- Cuire les parures de pommes dans le sirop au foin
- Mixer les parures avec sirop au foin réduit

### **Crumble bricelet**

- Ajouter la poudre de cacao dans 1/3 de l'appareil à bricelet
- Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson et cuire l'appareil entre 2 plaques
- Mixer

### **Sucre soufflé**

- Cuire le sirop avec le glucose à 155°C
- Satiner le sucre
- Réaliser des sphères à l'aide de la pompe à sucre
- Les colorer avec le colorant alimentaire effet brillant rouge

## **❖ Dressage détaillé du dessert**

- Placer au centre de l'assiette un bricelet au chocolat, parsemer de crumble de bricelet autour.
- Réaliser 5 points de compote de pomme sur l'assiette et disposer une pousse de Koppert Cress sur chaque point.
- Ajouter la pomme sur le bricelet.
- Garnir le centre de la pomme de coulis de groseilles et de groseilles fraîches.
- Garnir les sphères en sucre de crème à la bière et de crunchy crozet.
- Placer la sphère sur la pomme.
- Disposer une quenelle de glace sur le côté du bricelet, poser un Vene Cress dessus.
- Envoyer.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 140 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 17,47 €**