



Des cieux, aux cimes, à la terre

Camille Pont

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Sorbet Pomme

25 g Jus de citron
25 g Jus citron vert
195 g Jus de pomme
100 g Sucre
140 g Eau
2 g Stab

Ganache chocolat blanc pomme

100 g/100 g Crème Excellence Elle & Vire
53 g Chocolat blanc Opalys Valrhona
2 g Gélatine
10 g Concentré pomme verte Sosa
10 g Manzana

Cœur sapin

150 g Jus de pomme
12 g Jus de citron
10 g Sucre
1 g Pectine Nh
1 Brunoise peau pomme
30 g Liqueur de sapin Pierre Guy

Gel pomme

100 g Jus de pomme
2 g Xantan
10 g Concentré de pomme Sosa

Perles de moutarde en pickles

10 g Graines de moutarde
60 g Vinaigre de cidre
10 g Sucre
60 g Vin blanc

Pâte sucrée

90 g Beurre Elle & Vire

70 g Sucre glace
25 g Poudre d'amandes
1 Œuf
10 g Graines de moutarde
2 g Sel
180 g Farine

Brunoise de pomme

100 g Pommes Granny Smith
10 g Miel de sapin
10 g Vinaigre de cidre
15 g Moutarde en grains Fallot
2 g Sel
3 g Sucre glace

Pommes caramélisées flambées

50 g Vergeoise Brune
30 g Beurre Elle & Vire
250 g Pomme golden
20 g Liqueur de sapin Pierre Guy

Biscuit éponge pomme fumé

54 g Poudre d'amandes
15 g Farine
15 g Sucre
3 Œufs
Pm Peaux et chutes de pomme
10 g Roquette

Opaline transparente

100 g Sucre
50 g Eau
50 g Glucose
20 g Graines de moutarde

Disques chocolat

80 g Chocolat Blanc Opalys Valrhona
10 g Graines de moutarde

Sirop de nappage

150 g Eau
100 g Sucre

Blanc en neige sapin

180 g Blanc d'œuf
90 g Sucre
5g de poudre de bourgeons de sapin

2 g Gélatine

Sphérification liqueur de sapin

1 g Algin (sodium)

4g Gluco (Calcium)

56 g / 250g Eau

10 g Sucre

50 g Liqueur de sapin Pierre Guy

Cress

20 Kiona moustard cress Koppert Cress

10 Achillée

Décor

10g de poudre de bourgeons de sapin

❖ Progression recette par recette

Sorbet pomme

Mélanger tous les ingrédients, faire bouillir et mixer. Bloquer et pacocer.

Ganache chocolat blanc pomme

Réhydrater la gélatine. Chauffer 100 g de crème, dissoudre la gélatine et émulsionner avec le chocolat.

Ajouter les 100 g restant et le concentré de pomme. Laisser reposer au frais. Monter avec la Manzana, et réserver en poche.

Cœur sapin

Faire bouillir les jus, sucre et pectine et laisser prendre au frais. Tailler les peaux en brunoise. Mélanger tous les éléments, mouler, bloquer.

Gel pomme

Mixer tous les ingrédients.

Perles de moutarde en pickles

Mettre à tremper les graines une heure. Cuire 30 minutes. Réaliser la marinade. Cuire 10 minutes dans la marinade. Réserver. Egoutter et dresser.

Pâte sucrée

Réaliser la pâte sucrée. Abaisser, refroidir, piquer et foncer. Cuire 13 min à 150° C.

Brunoise de pomme en vinaigrette

Réaliser la vinaigrette. Tailler les pommes en brunoise, assaisonner et réserver.

Pommes caramélisées flambées

Tailler les pommes en brunoise, sauter au beurre, caraméliser et flamber. Réserver.

Biscuit éponge pomme fumé

Mixer la roquette, les œufs et les peaux et chutes de pomme. Ajouter le reste des ingrédients, mixer.

Chinoiser et mettre en siphon, gazer. Cuire 1 min 10 au micro-ondes puissance max.

Déchirer et fumer avec de la sciure de sapin une minute.

Opaline transparente

Cuire le sirop à 150° C. Refroidir et mixer pour réaliser une poudre. Former les opalines, ajouter les graines.

Cuire deux minutes à 150° C.

Disques chocolat

Tempérer le chocolat : 45° – 26° – 30°

Etaler le chocolat sur un papier guitare, saupoudrer de graines de moutarde et détailler.

Laisser prendre au frais.

Sirop de nappage

Réaliser un sirop, réserver. Napper les blancs en neige.

Blancs en neige sapin

Réhydrater et fondre la gélatine. Monter les blancs et le sucre, ajouter la gélatine et la poudre. Pocher les blancs avec les inserts sapin. Cuire 3 min à 98° C en vapeur

Sphérification liqueur de sapin

Mélanger le gluco à 250 g d'eau réserver. Réaliser un sirop avec le sucre et 56 g d'eau, refroidir et ajouter la liqueur. Prendre 66 g de la préparation et y ajouter l'alginate. Former des billes dans le bain de trempage (calcium). Retirer et rincer à l'eau, réserver dans le reste de préparation.

Cress

Préparer les herbes et réserver

❖ Dressage détaillé du dessert

Garnir les fonds de tarte avec les pommes caramélisées. Pocher la ganache et garnir de pomme en vinaigrette. Placer le disque de chocolat et déposer le blanc au centre. Ajouter quelques pickles de moutarde sur le sommet du blanc. Réserver au frais. Pocher un support de ganache pour la tartelette. Disposer les brisures de pâte sablée pour la glace. Dresser harmonieusement les éponges fumées, les pickles de moutarde, et la sphérification de liqueur de sapin. Placer des points de gel pomme. Déposer les cress dans ce décor.

Poser le montage sur le support ganache et positionner l'opaline. Réaliser une quenelle de sorbet pomme.

❖ Poids net du dessert hors assiette : 110 g

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 19,56 €**