



Poire brûlée

8 PERSONNES

SORBET FROMAGE BLANC
600 g de lait
100 g de sucre semoule
1 g de stabilisateur super neutrose
750 g de fromage blanc
50 g de glucose atomisé
22,5 g de jus de citron chinoisé

CRUMBLE AMANDE
150 g de sucre semoule
300 g de farine T 45
300 g d'amandes fraîches hachées
220 g de beurre

CRÈME PÂTISSÈRE POIVRE
300 g de lait
33 g de crème liquide
10 g de poivre
60 g de sucre semoule
17 g de poudre à crème
17 g de farine
60 g de jaunes d'œufs
20 g de beurre de cacao
37 g de masse gélatine
33 g de beurre
20 g de mascarpone

GAVOTTE AU POIVRE
54 g de blancs d'œufs
45 g de sucre glace
22 g de farine
243 g d'eau
22 g de beurre
1 g de sel
5 g de poivre Sarawak

JUS MIEL – HUILE OLIVE
200 g de miel à la propolis
1 citron
70 g d'huile d'olive
20 g d'eau

FINITION ET DRESSAGE
8 poires comice
Crème fraîche épaisse Borniambuc (20 g par dessert)
Huile d'olive Casanova
Poivre Sarawak

SORBET FROMAGE BLANC | Chauffer le lait à 50 °C, puis ajouter le sucre et le super neutrose, mélanger. Chauffer à 80 °C, puis verser sur le fromage blanc, le glucose, et le jus de citron. Mixer et turbiner.

CRUMBLE AMANDE | Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre, la farine et les amandes. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Étaler sur une toile Silpat et cuire au four à 180 °C pendant 25 min.

CRÈME PÂTISSÈRE POIVRE | Porter à ébullition le lait et la crème avec le poivre. Verser sur le mélange blanchi de sucre, poudre à crème, farine et jaune d'œufs. Porter à ébullition pendant 2 min, puis ajouter le beurre de cacao, la gélatine, le beurre et le mascarpone.

GAVOTTE AU POIVRE | Mélanger les blancs d'œufs, le sucre glace et la farine. Porter à ébullition l'eau, le beurre et le sel. Verser sur le premier mélange. Étaler sur une plaque de cuisson antiadhésive. Parsemer de poivre. Cuire au four à 170 °C pendant 2 fois 12 min. Retourner la plaque de cuisson entre-temps.

JUS MIEL – HUILE OLIVE | Chauffer tous les ingrédients, dont le jus de citron.

FINITION ET DRESSAGE | Éplucher les poires. Les lisser parfaitement avant de les brûler au chalumeau. Les lustrer à l'huile d'olive. Garnir le fond d'une assiette creuse de crème pâtissière au poivre. Déposer la poire brûlée au centre. Ajouter des miettes de crumble. Disposer le sorbet.



Tarte aux pommes

8 PERSONNES

PÂTE SUCRÉE

184 g de beurre
268 g de sucre glace
83 g de poudre d'amandes
3 g de sel de Guérande
157 g d'œufs
546 g de farine T 55
155 g de féculé de pomme de terre
Beurre

CRÈME D'AMANDES

50 g de beurre
50 g de sucre semoule
50 g de poudre d'amandes
50 g d'œufs
15 g de rhum

COMPOTÉE DE POMMES

250 g de pommes Granny-Smith
12 g de jus de citron

FINITION ET DRESSAGE

6 pommes Royal Gala
100 g de beurre

PÂTE SUCRÉE | Dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille, mélanger le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel de Guérande. Émulsionner avec les œufs, puis ajouter la farine et la féculé. Réserver au frais pendant 2 h environ. Étaler à 1 3/4 au laminoir et foncer deux cercles légèrement beurrés de 14 cm de diamètre. Cuire à blanc à 160 °C pendant 25 min.

CRÈME D'AMANDES | Dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille, monter le beurre avec le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter progressivement les œufs. Terminer par le rhum. Réserver dans une poche.

COMPOTÉE DE POMMES | Couper les pommes Granny-Smith en petits cubes de 3 mm de côté. Les placer dans un sac sous vide avec le jus de citron. Mettre sous vide. Cuire au four vapeur à 100 °C pendant 13 min.

FINITION ET DRESSAGE | Garnir la tarte aux pommes de crème d'amandes. Cuire au four à 180 °C pendant 15 min. Laisser refroidir avant d'ajouter la compotée de pommes en léger dôme. Réaliser le dressage de la tarte aux pommes avec de fines lamelles de pomme crue disposées en rosace. Faire fondre le beurre et beurrer légèrement les tranches de pommes. Cuire au four à 180 °C pendant 5 min pour attendrir les pommes.

Pomme jaune

8 PERSONNES

GANACHE MONTÉE POMME-FOIN

440 g de crème liquide
250 g de lait
50 g de foin
104 g de chocolat blanc de couverture Ivoire
40 g de gélatine masse

GEL POMME JAUNE

300 g de jus de pommes Golden
30 g de sucre semoule
1 g d'agar-agar
0,5 g d'acide ascorbique
75 g de pommes jaunes

ENROBAGE JAUNE

100 g de beurre de cacao
100 g de chocolat blanc de couverture Ivoire
1 g de colorant jaune
1 g de poudre vanille

KAPPA

500 g d'eau
75 g de sucre semoule
50 g de glucose
7,5 g de kappa

GANACHE MONTÉE POMME-FOIN | Porter à ébullition la moitié de la crème avec le lait et le foin. Verser progressivement sur la couverture Ivoire et la gélatine. Réaliser l'émulsion. Ajouter la crème restante, bien mixer.

GEL POMME JAUNE | Porter à ébullition le jus de pommes, puis ajouter le mélange sucre et agar-agar. Laisser refroidir, puis passer au Thermomix. Bien détendre le gel, avant d'ajouter l'acide ascorbique. Ajouter la brunoise de pommes.

ENROBAGE JAUNE | Chauffer le beurre de cacao. Verser sur le chocolat blanc, puis ajouter le colorant et la poudre de vanille.

KAPPA | Porter tous les ingrédients à ébullition pendant 2 min.

FINITION ET DRESSAGE | Dans des moules souples en forme de demi-sphère de 3,5 cm de diamètre, réaliser l'insert pomme. Placer au congélateur. Pocher la ganache montée pomme-foin dans des moules souples en forme de demi-sphères de 5,5 cm de diamètre et disposer l'insert au centre. Placer au congélateur. Démouler et sculpter au couteau afin d'obtenir la forme d'une pomme. Enrober la pomme dans l'enrobage jaune. Attendre 2 min et plonger dans le kappa à 45 °C.

