



# Sentiers de l'Esterel

Morgane Raimbaud



## ❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

### **Agrumes frais**

2 pièces kumquats  
2 pièces de limequats  
1 grosse pièce (ou 2 petits) de citron caviar

### **Kumquat givré**

22 pièces de kumquat

### **Sirop**

300g eau  
150g sucre

### **Sorbet pour kumquat givré**

127g purée mandarine Les Vergers Boiron  
53g sucre  
2.6g stab 2000  
87g yaourt  
13g purée citron vert Les Vergers Boiron

### **Glace pin**

240g lait  
52g jaune  
45g cassonade  
1.5g stab 2000  
45g pignon grillé  
8g épine pin séchée  
8g bourgeon pin séché  
2g poudre pomme de pin

### **Marmelade Limequat**

50g sucre  
40g purée citron vert Les Vergers Boiron  
30g purée mandarine Les Vergers Boiron  
120g limequat

### **Mousse Pin**

80g pâte de pin

150g crème montée Excellence 35% Elle & Vire  
14g Masse Gélatine

### **Meringue italienne à froid**

75g blanc d'œuf  
75g sucre  
45g trimoline  
30g glucose  
1 goutte huile essentielle de pin  
8 pièces de kumquat

### **Chantilly Pin**

100g crème Excellence 35% Elle & Vire  
10g cassonade  
5g bourgeon pin séché  
5g épine pin séchée  
2g poudre pomme de pin  
5g Masse Gélatine  
1 goutte huile essentielle pin  
167g crème Excellence 35% Elle & Vire

### **Biscuit intense pignon**

150g œufs  
30g jaunes d'œufs  
160g sucre glace  
130g poudre de pignon  
12g maïzena

### **Pépité et palet de Granola pignon**

20g cassonade  
100g pignon  
40g miel de sapin  
20g riz soufflé

### **Comme un praliné pignon**

10g huile de pépin de raisin. Mixer avec restant de Granola

### **Sablé pignon**

26g jaunes d'œuf  
130g poudre pignon  
100g sucre glace  
80g farine  
104g farine de riz  
0.5g fleur de sel  
166g beurre Elle & Vire  
Beurre de cacao après cuisson

### **Gelée agrumes**

54g purée citron vert Les Vergers Boiron

120g purée mandarine Les Vergers Boiron

1.55g agar

Incorporé le restant de marmelade réalisé précédemment

### **Nappage pin**

150g eau

150g sucre

40g Masse gélatine

1 goutte huile pin

### **Cress**

1barquette de citra leaves Koppert Cress

### **Finitions**

Poudre d'épine de pin séchée

## **❖ Progression recette par recette**

### **Agrumes frais:**

Tailler les kumquats et les limequats en fines tranches.

Trier le citron caviar.

### **Kumquat givré / Sirop**

Blanchir 5 fois les fruits. Cuire à feu doux 25min.

Vider les kumquats. Porter à ébullition le sirop, passer sous vide les kumquats dans le sirop.

Garnir de sorbet les kumquats égoutés et congeler.

### **Glace pin**

Chauffer lait + cassonade lié au stab, les pignons + épines + bourgeons + poudre de pomme de pin. Porter à ébullition.

Infuser 10min. Ajouter les jaunes en filet et cuire l'anglaise. Mixer. Stocker. Pacosser.

Réaliser les quenelles

### **Marmelade Limequat**

Epépiner limequats, mixer au Thermomix avec sucre + purées. Laisser compoter. Mouler en moule insert et réserver le restant pour la gelée.

### **Mousse Pin**

Monter la crème, réserver. Fondre la gélatine avec la pâte de pin. Réaliser une meringue italienne à froid puis en ajouter 65g dans le 1er mélange. Finir le mélange avec crème montée. Tailler les kumquats en fines tranches, les disposer sur les parois des moules sphères, garnir de mousse, puis disposer l'insert marmelade limequat + biscuit pignon. Congeler. Démouler, glacer avec le nappage et disposer sur palet granola.

### **Chantilly pin**

Infuser 10min la partie crème chaude avec épine + bourgeon + poudre pomme de pin, ajouter la gélatine. Ajouter la crème froide et une goutte d'huile essentielle, mixer. Stocker. Monter

### **Biscuit intense pignon**

Monter tous les éléments au batteur. Cuire en cadre silicone rouge à 170° 23min. Laisser refroidir puis tailler les inserts pour mousse puis les dessous de sablé.

### **Granola pignon**

Mélanger ensemble les éléments, cuire une partie en pépité à 170° 8min, étaler l'autre partie entre 2 feuilles de cuisson puis cuire au four à 170° 12min, sortie de four, tailler des palets.

### **Comme un praliné pignon**

Mixer les chutes de granola afin d'obtenir une pâte, détendre avec huile de pépin de raisin au besoin. Reserver en poche.

### **Sablé pignon**

Sabler tous les éléments sauf jaune. Puis ajouter les jaunes. Etaler entre 2 feuilles de cuisson. Congeler. Détailler les formes puis cuire entre 2 silpats à 165° 12min. Saupoudrer de mycrio en sortie de four.

### **Gelée agrume**

Porter à ébullition, ajouter le reste de marmelade. Couler en cadre silicone rouge. Une fois congelé, détailler à l'emporte-pièce.

### **Nappage pin**

Porter l'ensemble à ébullition. Utiliser chaud

### **Cress**

Trier les cress.

## **❖ Dressage détaillé du dessert**

Saupoudrer l'assiette de poudre d'épine séchée.

Disposer la gelée, disposer le biscuit, disposer le sablé avec, le praliné poché, la chantilly, les tranches de limequats, kumquats, les billes de citron caviar, les feuilles de citra leaves, déposer la sphère qui est sur palet de granola, déposer les kumquats givrés, les quenelles de glace pin, les pépites de granola.

Nettoyer les bords d'assiette au vinaigre. Envoyer

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 110 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 34,54 €**