



Mes racines

Julien Leveueur



❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Glace vanille givrée et sirop la cuite, fumée à la fibre de coco

163g crème excellence 35% MG Elle & Vire
152g lait demi écrème Elle & Vire
37g sirop la cuite
5g glucose
21g lait en poudre
2g Stab 2000
2g agar-agar
1 gousse IGP vanille givrée de la réunion
1g Fibre de coco

Chou palmiste rouge confit au sirop la cuite 600g chou palmiste rouge de st Philippe

150g sirop la cuite
1 gousse IGP vanille fraîche de la réunion

Gel tamarin

225g eau
75g pâte de tamarin
10g sucre roux
4g agar-agar

Crème arrow-root vanille fraîche

200g lait de coco
12g sucre roux
15g arrow-root
½ gousse IGP vanille fraîche de la réunion

Espuma mélasse

30g mélasse de canne à sucre
25g lait demi-écrémé Elle & Vire
175g crème excellence 35% MG Elle & Vire

Sablé muscovado fleur de sel de st leu

90g beurre Condé-sur-Vire Elle & Vire
1.5g fleur de sel de st leu
90g muscovado
7.5g jaune d'œuf

112.5g farine T45

Palmiste séché

200g palmiste émincé

33g sucre roux

66g eau

Tuiles cacao

62g beurre Condé-sur-Vire Elle & Vire 62g sucre glace

62g blanc d'œuf

50g farine T45

15g cacao poudre

Opaline

140g glucose

350g fondant

5g vanille poudre

❖ Progression recette par recette

Glace vanille givrée et sirop la cuite, fumée à la fibre de coco

Mélanger crème, lait, sirop la cuite et vanille. Porter à ébullition. Retirer du feu, ajouter les poudres. Mixer. Tamiser. Fumer 6min à la fibre de coco. Réserver au grand froid.

Pacosses. Remplir 10 petits cylindres. Bloquer au grand froid jusqu'au moment du dressage.

Chou palmiste rouge confit au sirop la cuite

Couper le palmiste en tronçon de 3cm. Mettre en poche sous-vide avec le sirop la cuite et la gousse de vanille fendu. Cuire en vapeur pendant 30min. Refroidir. Mettre les tronçons et le sirop dans une casserole jusqu'à avoir une texture sirupeuse et des morceaux de palmiste bien confit. Réserver

Gel tamarin

Diluer la pâte de tamarin dans 125g d'eau chaude. Tamiser, rincer les grains avec le reste d'eau froide, bien presser pour récupérer toute la pulpe. Porter le jus obtenu à ébullition avec l'agar-agar et le sucre. Refroidir. Mixer puis passer au tamis pour que le gel soit bien lisse. Réserver en pipette au frais.

Crème arrow-root vanille fraîche

Mélanger 50g de lait de coco avec l'arrow-root. Chauffer le reste du lait de coco avec le sucre et la vanille fraîche gratter et émincer. Ajouter mélange lait de coco et arrow-root tout en remuant. Mélanger jusqu'à épaississement. Refroidir. Réserver au frais. Mettre en poche au moment du dressage.

Espuma mélasse

Mélanger tous les ingrédients, chauffer légèrement pour dissoudre la mélasse. Mettre en siphon et réserver au frais. Ajouter une cartouche de gaz au moment du dressage

Sablé muscovado

Mélanger tous les ingrédients. Cuire sur silpat 8/9min à 180°C. Refroidir. Réduire en poudre. Réserver en boîte hermétique.

Palmiste séché

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Ajouter le palmiste émincé. Porter à ébullition. Egoutter et presser. Mettre le palmiste sur un silpat et faire sécher au four à 150°C pdt 18min. Réserver en boîte hermétique.

Tuiles cacao

Mélanger beurre pommade avec poudre tamisée puis le blanc d'œuf. Etaler sur les moules silicone. Cuire à 160°C pdt 3min. Démouler sur un papier sulfurisé, rouler autour d'un tube. Finir la cuisson en gouttière pdt 5min. Refroidir. Démouler et réserver en boîte hermétique.

Opaline vanille

Cuire glucose et fondant à 145°C. En fin de cuisson ajouter la vanille en poudre. Verser sur un silpat. Refroidir. Mixer. Saupoudrer à l'aide d'un chablon. Cuire 4min à 150°C. Rouler autour d'un tube. Réserver en boîte hermétique.

❖ Dressage détaillé du dessert

Au centre de l'assiette mettre la poudre de sablé muscovado à l'aide d'un cercle, tasser légèrement pour avoir une base bien régulière.

Poser un cylindre de glace fumée surmonté d'un cylindre de palmiste con t.

Insérer un tube d'opaline.

Garnir de crème à l'arrow-root et du gel tamarin.

Insérer la tuile cacao autour de l'opaline.

Finir de remplir avec l'espuma mélasse.

Enfin disposer le palmiste séché et trois points de gel tamarin sur le palmiste.

❖ Poids net du dessert hors assiette : 110 g

❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 53 €