



# Mariage inattendu tout en fraîcheur végétale

Cultures  
**SUCRE**

Maud Laurencin

## ❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

### **Meringue française :**

75g blancs d'œufs

75g sucre

1,5g blanc Gallia

75g sucre glace

### **Streusel persil :**

25g beurre

20g persil frisé

25g poudre amandes blanches

25g sucre

25g farine

0,2g fleur de sel

### **Madeleine citron :**

Zeste de 2 citrons jaunes de Menton 42g sucre

40g œufs

63g farine

1,8g levure chimique

16,5g lait demi-écrémé d'Etrez

5,3 huile de tournesol

22g beurre

22g jus citron de Menton

### **Siphon Citron :**

100g jus de citron de Menton

669 eau

66g sucre

3,9g gélatine poudre 19.5 g eau pour la gélatine

### **Mousse faisselle d'Etrez :**

400g faisselle d'Etrez 7% 33g sucre

1 gousse de vanille

26g jus citron vert

Zeste de 1 citron vert

**Sorbet citron, persil :**

248g eau  
92g sucre  
2g sucre inverti  
2g superneutrose  
26g glucose atomisé 126g jus citron Menton 20g persil frisé

**Poudre de persil :**

35g persil frisé

**Gel persil :**

210g eau  
40g sucre  
150g persil plat  
24g jus citron Menton QS maïzena  
QS eau pour la maïzena

**❖ Progression recette par recette****Meringue française :**

Monter les blancs en incorporant petit à petit le mélange sucre et blanc Gallia. Incorporer à la fin le sucre glace tamisé avec une maryse.

Sur une feuille de papier cuisson réaliser 10 cercles de meringue à l'aide d'un chablon de 60mm de diamètre et de 2mm de hauteur.

À l'aide d'un chablon rectangulaire de 183mm de longueur par 60mm de largeur et 2mm d'épaisseur, disposer sur un Rhodoïd, lisser la meringue afin d'obtenir un rectangle.

Venir déposer ce rectangle autour du cercle de meringue. Superposer une feuille de papier cuisson sur le Rhodoïd et faire coulisser un cercle inox pour le maintien. Répéter l'opération. Cuire au déshydrateur à 72°C pendant 2h, démouler, lisser avec une microplane et les remettre au déshydrateur jusqu'au moment du dressage.

**Streusel persil :**

Hacher finement le persil. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.

Effriter le streusel sur sil pat, cuire à 180°C pendant 20 min environ (jusqu'à coloration).

**Madeleine citron :**

Hacher les zestes et les mélanger avec le sucre. Incorporer ensuite les oeufs puis la farine et la levure chimique. Détendre avec le lait, l'huile de tournesol et le beurre fondu froid.

Ajouter le jus de citron et mouler dans un sil pat à rebord de hauteur 15mm et cuire 10 min à 160°C puis 3 min à 180°C. Emportepiécer des disques de 40mm de diamètre.

**Emulsion citron :**

Hydrater la gélatine, porter à ébullition le jus de citron, le sucre et l'eau. Faire refroidir la moitié de la préparation dans un cul-de-poule et faire chauffer l'autre moitié pour incorporer la gélatine. Rassembler les 2, laisser refroidir, mettre en siphon et cartoucher deux fois.

**Mousse faisselle :**

Mélanger la faisselle avec le sucre, le jus de citron et la gousse de vanille grattée. Passer au chinois, ajouter les zestes hachés, mettre en siphon et cartoucher deux fois.

**Sorbet citron, persil :**

Chauffer à 40°C l'eau, le sucre et le sucre inverti. Ajouter le mélange glucose atomisé et superneutrose, porter à ébullition. Verser sur le jus de citron et le persil. Mixer, chinoiser, faire prendre en cellule, mettre au Paco et mouler dans un silpat de 15mm de hauteur. Refaire prendre et détailler des palets de 40mm de diamètre.

**Poudre de persil :**

Disposer le persil sur une feuille au déshydrateur à 72°C et passer au tamis une fois séché.

**Gel persil :**

Porter à ébullition le sucre et l'eau. Laisser refroidir et mixer avec le persil. Passer au chinois et ajouter le jus de citron. Mélanger l'eau et la maïzena puis coller le gel.

**❖ Dressage détaillé du dessert**

Disposer au centre de l'assiette un cylindre de meringue. Mettre au fond de celui-ci un disque de madeleine citron puis une cuillère à soupe de streusel persil. Par-dessus mettre une couche de mousse faisselle puis une couche de streusel persil. Disposer un palet de sorbet citron, persil. Mettre de nouveau une couche de mousse faisselle et injecter dans celle-ci le gel persil. Mettre une couche de streusel puis un palet de sorbet. Finir par le siphon citron et saupoudrer une fine couche de poudre de persil sur le siphon et autour du dessert.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 82 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 22,7 €**