RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

L'harmonie acidulée

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024



LAURENT NALLIS

RU Fenouillères ? Crous Aix-Marseille-Avignon



L'HARMONIE ACIDULÉE

Ce dessert est composé d'un socle biscuit à la cuillère moelleux et fondant.

L'harmonie acidulée

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

Celui-ci accueille un tartare fraise et rhubarbe en pickles sur lequel une crème onctueuse au citron et son coeur sucré fraise et biscuit viennent apporter un voile de fraicheur contrebalançant avec le gel betterave avec sa note terreuse.

Il est terminé par une rosace croustillante betterave et quelques points de coulis de fraises.

Un dessert séduisant, équilibré et surprenant.

RECETTE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT { TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT; } .TIMELINE__ITEM:AFTER { BORDER-COLOR: !IMPORTANT; } .TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE, .TIMELINE-DIVIDER { BACKGROUND-COLOR: !IMPORTANT; }

CRÉMEUX DE CITRON

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

Dans une casserole mettre le jus de citron et les zestes de citron vert le sucre les oeufs frais et l'agar agar. Fouetter à feu doux jusqu'à épaississement 82°c hors du feu pour le refroidissement jusqu'à 60°c puis ajouter le beurre mou progressivement. Ensuite lisser au mixeur plongeur. Mettre au frais

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content { text-align: left!important; } .timeline__item:after { border-color: !important; } .timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider { background-color: !important; }

PICKLES DE FRAISES RHUBARBE

L'harmonie acidulée

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

Tailler les fraises et la rhubarbe en brunoise réserver. Faire le mélange eau, vinaigre blanc, vinaigre de framboise, vinaigre balsamique avec un grain de poivre écraser une badiane, 2g de cannelle.

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content { text-align: left!important; } .timeline__item:after { border-color: !important; } .timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider { background-color: !important; }

CARAMEL

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Déglacer avec le mélange de vinaigre. Laisser cuire 2 min verser le mélange encore chaud sur le mélange fraises rubarbe, laisser infuser une nuit si possible.

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content { text-align: left!important; } .timeline__item:after { border-color: !important; } .timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider { background-color: !important; }

BISCUITS CUILLER

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

L'harmonie acidulée

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

Faire sécher au four 200g de biscuits cuiller. Laisser refroidir. Mixer avec du beurre étaler entre 2 feuilles de silpat. Laisser prendre en cellule puisemporte-pièce à la taille voulue. Repasser au four à 100 °c 10min.Laisser refroidir.

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content {
text-align: left!important;
}
.timeline__item:after {
border-color: !important;
}
.timeline:not(.timeline--horizontal):before,
.timeline-divider {
background-color: !important;
}

INSERT BISCUIT CUILLER

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

Emporte-pièces le biscuit a la cuiller qui servira d'insert. Mettre entre 2 plaques. Puis à sécher au four 100°c pendant 10 min laisser refroidir.

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content {
text-align: left!important;
}
.timeline__item:after {
border-color: !important;
}
.timeline:not(.timeline--horizontal):before,
.timeline-divider {
background-color: !important;
}

COULIS DE FRAISE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

Mixer 100 g de fraises, faire bouillir avec l'agar agar. Refroidir pour réaliser le 2em insert.

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content {

L'harmonie acidulée

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

text-align: left!important; } .timeline__item:after {
border-color: !important; }
.timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider {
background-color: !important; }

GEL DE BETTERAVE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

Mixer 200g de betterave cuite passer au tamis faire bouillir avec l'agar agar débarrasser sur feuille silpat laisser prendre en cellule de refroidissement.
- Ensuite découper à l'emporte-pièce de la taille voulue

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content {
text-align: left!important; } .timeline__item:after {
border-color: !important; }
.timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider {
background-color: !important; }

TUILE DE BETTERAVE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

- Mixer 50g de betteraves cubes passer au tamis mélanger à 30g de farine et 25g de blanc d'oeufs
- Pocher sur des empreintes silicone cuire au four 7min à 170°c et laisser refroidir

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content {
text-align: left!important; } .timeline__item:after {
border-color: !important; }
.timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider {

L'harmonie acidulée

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

background-color: !important; }

MONTAGE DU CRÉMEUX CITRON

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

Dans un moule en silicone poché le crémeux citron uniformément. Mettre l'insert coulis de fraise puis remettre une couche de crémeux citron. Pour finir mettre l'insert biscuit cuiller finir de remplir le moule avec le crémeux citron. Faire prendre en cellule de refroidissement jusqu'à surgélation complète.

.osteo-timeline-style-10 .timeline__content {
text-align: left!important; } .timeline__item:after {
border-color: !important; }
.timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider {
background-color: !important; }

RÉALISER LE DRESSAGE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

Mettre le biscuit cuiller au fond de l'assiette. Démouler le crémeux. Mettre le pickles de fraises rubarbe préalablement égoutter sur le biscuit poser le crémeux dessus poser une fine couche de gel a la betterave puis déposer la tuile a la betterave dessus au tour de l'assiette déposer des gouttes de coulis de fraise.

Télécharger la fiche technique