

ROMAIN CHALUMEAU

ŒUFS VANILLE SANS GLUTEN

Recette pour 12 œufs

Ingrédients

CROQUANT AMANDE ET CÉRÉALES

60 g amandes entières blanchies
60 g pétales de maïs sans sucre
25 g pâte d'amande 100 %
65 g chocolat blanc

SORBET ABRICOT ET ROMARIN

500 g purée d'abricot
95 g sucre semoule
50 g glucose atomisé
5 g romarin frais
4 g stabilisateur
125 g eau

COULIS ABRICOT VANILLE MADAGASCAR

100 g purée d'abricot
70 g sucre semoule
30 g sucre inverti
20 g liqueur d'abricot

1/2 gousse vanille Bourbon Madagascar PROVA GOURMET

CRÈME GLACÉE VANILLE TAHITI

518 g lait entier
190 g crème liquide 35%
80 g sucre semoule
30 g sucre inverti
45 g dextrose
30 g poudre de lait 0 %
23 g glucose atomisé

1 gousse vanille Tahiti PROVA GOURMET

4 g stabilisateur pour glace

PULVÉRISATION NEUTRE VANILLE MADAGASCAR

190 g nappage neutre
190 g glucose
115 g sirop à 30°B

1/2 gousse vanille Bourbon Madagascar PROVA GOURMET

Préparation

CROQUANT AMANDE ET CÉRÉALES

Torréfier les amandes 15 minutes environ à 150°C.
Fondre le chocolat blanc, ajouter la pâte d'amande.
Concasser les amandes torréfiées et les pétales de maïs.
Mélanger le tout au batteur à la feuille.
Dresser directement dans un cercle de 5 cm.
Réserver au congélateur.

SORBET ABRICOT ET ROMARIN

Chauffer l'eau et le romarin.
À 40 °C, incorporer les sucres et le stabilisateur.
Porter le tout à ébullition.
Refroidir rapidement à 4 °C.
Laisser maturer 24 heures.
Ajouter la purée de fruit décongelée, mixer et chinoiser.
Turbiner.
Mouler sur le coulis abricot/vanille à la sortie de la turbine.

COULIS ABRICOT VANILLE MADAGASCAR

Fondre la purée de fruit avec les sucres.
Ajouter la liqueur d'abricot et la gousse de vanille fendue et grattée.
Couler 15 g dans le moule truffes, puis surgeler.

CRÈME GLACÉE VANILLE TAHITI

Chauffer le lait, la crème et la gousse de vanille fendue et grattée.
À 25 °C, ajouter la poudre de lait.
À 30 °C, ajouter les sucres (moins une partie pour le stabilisateur)
À 45 °C, ajouter le stabilisateur et le sucre restant.
Pasteuriser l'ensemble à 85 °C.
Refroidir rapidement à 4 °C.
Laisser maturer entre 4 h et 48 h.
Chinoiser, mixer, turbiner.
Mouler directement en sorti de turbine dans le moule à œuf.

PULVÉRISATION NEUTRE VANILLE MADAGASCAR

Porter l'ensemble à ébullition.
Réserver au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.
Utiliser à 50 °C pour la pulvérisation.

DÉCOR

Mettre un nid en chocolat blanc à la base de l'œuf.
Mettre des fils de chocolat blanc sur un coté de l'œuf.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR



GOUSSES DE
VANILLE
TAHITI