



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

CRÈME GLACÉE VANILLE TAHITI

518 g lait entier

190 g crème liquide 35%

80 a 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

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.

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 stabilsateur) 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.

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





