

PROVA
Gourmet



FLEUR EXOTIQUE
à la Vanille Tahitensis

par Tristan Rousselot

FLEUR EXOTIQUE à la Vanille Tahitensis

par Tristan Rousselot



INGRÉDIENTS

Recette pour 10 portions

MASSE GÉLATINE

86 g Eau
14 g Gélatine de poisson en poudre

BISCUIT MOELLEUX À LA VANILLE

192 g Poudre d'amande blanche
27 g Extrait de vanille Tahitensis avec graines -
Prova Gourmet
192 g Sucre glace
229 g Oeuf entier
53 g Farine T55
168 g Blanc d'oeuf
38 g Sucre

CONFIT EXOTIQUE À LA BANANE

150 g Purée de poire Williams
150 g Purée de banane
150 g Purée de fruits de la passion
4 g Pectine NH nappage
10 g Sucre

BRUNOISE AUX FRUITS EXOTIQUES ET CORIANDRE

200 g Kiwi
200 g Ananas
200 g Mangue
10 g Coriandre
100 g Citron vert

SIPHON À LA COCO, CARDAMOME ET VANILLE

307 g Purée de Noix de coco
29 g Sucre
4 g Cardamome verte
6 g Gousse de vanille Tahiti – Prova Gourmet
10 g Masse Gélatine
6 g Malibu
240 g Crème liquide 35% M.G.

GLACE ROYALE AU CITRON VERT

403 g Sucre glace
81 g Blanc d'oeuf
16 g Jus de citron, pur jus

GEL AU YUZU

140 g Jus de yuzu
6 g Sucre
4 g Agar agar

DÉCOR

20 g Coriandre Cress (Ghoa Cress)
20 g Fleurs de souci
100 g Citron vert
10 g Poudre de vanille Bourbon
Madagascar - Prova Gourmet



FLEUR EXOTIQUE à la Vanille Tahitensis

par Tristan Rousselot



PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

MASSE GÉLATINE

Mélanger l'ensemble des ingrédients et laisser reposer 20 min. Faire fondre au micro-ondes pour compléter le mélange et laisser figer au réfrigérateur. Couper en petits cubes.

BISCUIT MOELLEUX À LA VANILLE

Au batteur muni d'un fouet, émulsionner la poudre d'amande, l'extrait de vanille et le sucre glace tamisé avec les œufs entiers. Ajouter ensuite la farine tamisée à la maryse. Incorporer ensuite les blancs montés et serrés avec le sucre. Cuire à 180 °C dans un four ventilé pendant 8 à 10 min. Débarrasser le biscuit sur une grille pour refroidir puis détailler des disques.

CONFIT EXOTIQUE À LA BANANE

Dans une casserole, mélanger l'ensemble des purées de fruits puis porter le mélange à 50 °C. Ajouter en fouettant le mélange de sucre et pectine NH. Porter le mélange à 85 °C puis refroidir. Lisser le confit ou mixer pour obtenir une texture lisse.

BRUNOISE AUX FRUITS EXOTIQUES ET CORIANDRE

Laver et éplucher les fruits puis réaliser une brunoise régulière. Zester le citron vert et ajouter la coriandre ciselée. Mélanger la brunoise au confit exotique.

SIPHON À LA COCO, CARDAMOME ET VANILLE

La veille, faire chauffer la purée de noix de coco à 70 °C avec le sucre, la cardamome et les gousses de vanille Tahiti fendues et grattées, puis laisser infuser une nuit. Le lendemain, chinoiser et retirer les gousses et la cardamome. Faire chauffer l'infusion et ajouter la masse gélatine, la crème, puis mixer. Mettre le mélange en siphon avec une cartouche, puis laisser refroidir.

GLACE ROYALE AU CITRON VERT

Tamiser le sucre glace. Dans la cuve du batteur munie d'une feuille, mélanger l'ensemble des ingrédients. Émulsionner le mélange selon la texture souhaitée. Sur un Silpat, à l'aide du chablon "Fleurs", déposer une fine couche de glace royale et laisser sécher 2 h au four à 70 °C.

GEL AU YUZU

Dans une casserole, faire chauffer le jus de yuzu à 50 °C puis incorporer en fouettant l'agar-agar préalablement mélangé avec le sucre. Porter à ébullition. Refroidir puis mixer.

DÉCOR

Dans une assiette, déposer le disque de biscuit vanille, puis un cercle en métal. Étaler la brunoise de fruits exotiques coriandre et confit. Déposer une boule de sorbet au centre. Mettre du siphon coco vanille sur le sorbet, puis déposer la "fleur" de glace royale. Pocher des points de confit exotique et de gel yuzu au centre. Zester un peu de citron vert et saupoudrer un peu de poudre de vanille. Déposer quelques feuilles de coriandre, de cresson et des fleurs de souci.

