



Fraîcheur d'agrumes, douceurs d'huile d'olive

Cultures
SUCRE

Antoine Houze

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Sorbet agrumes :

209g d'eau
143g de sucre
48g de glucose atomisé
1.5g de stabilisateur
30g de jus de clémentine
40g de jus de citron
138g de jus d'orange
192g de jus de pamplemousse
Zestes d'un demi-citron vert
Zestes d'une clémentine

Marmelade d'agrumes :

150g de clémentine entière
60g d'orange entière
30g de citron entier
48g d'eau
138g de sucre
1 gousse de vanille

Kumquat confit :

200g d'eau
150g de sucre
5 kumquats

Biscuit moelleux :

20g de poudre d'amandes
40g de farine
50g de beurre Condé-sur-Vire doux Elle & Vire
10g d'huile d'olive
10g de lait
60g de sucre
50g d'œuf entier

1 g de poudre à lever
Zestes d'une bergamote et un citron vert

Opaline :

500g de sucre
400g d'eau
250g de glucose sirop

Siphon huile olive :

250g de crème Excellence 35% Elle & Vire
112g d'huile d'olive
138g de yaourt grec
1/2 gousse de vanille
25g de miel

Emulsion huile d'olive, citron, miel :

30g de jus de citron vert
45g de miel
80g d'huile d'olive
1/2 gousse de vanille

Croustillant amandes :

30g de blancs d'œufs
50g de sucre
15g de beurre Condé-sur-Vire doux Elle & Vire
30g de poudre d'amande

Yaourt/huile olive :

60g de yaourt grec
20g d'huile d'olive
10g de miel
Zestes un citron bergamote
1/2 gousse de vanille

Tuile dentelle safranée :

25g d'huile d'olive
88g d'eau
10g de farine
0.5g d'épice safrané

Brunoise d'agrumes :

5 oranges
2 citrons jaunes
1 pamplemousse rose

Décor de sucre :

150g de sucre isomalt

Dressage :

1 feuille d'or

❖ Progression recette par recette**Sorbet agrumes :**

Chauffer l'eau à 40°C, ajouter le glucose atomisé, le stabilisateur et le sucre, chauffer à 85°C. Verser sur les jus d'agrumes et les zestes, mixer, mettre en bol à paco et mettre en cellule.

Marmelade d'agrumes :

Blanchir 3 fois les agrumes entiers. Emincer 30g de citron jaune, 150g de clémentine et 60g d'orange. Porter à ébullition l'eau et le sucre avec la vanille, ajouter les agrumes, cuire 30 min à feu doux à couvert. Vérifier la cuisson, enlever la vanille, mixer finement, détendre avec du jus de clémentine si besoin. Réserver au frais.

Kumquat confit :

Faire bouillir le sucre et l'eau, ajouter les kumquats en quartier. Confire à feux doux. Réserver au frais.

Biscuit moelleux :

Mélanger le sucre, l'oeuf et les zestes. Ajouter la farine, la poudre à lever et la poudre d'amandes. Incorporer le lait, le beurre fondu et l'huile. Cuire dans un cadre 12 min à 170°C.

Opaline acidulée

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 150°C, refroidir. Mixer, saupoudrer sur silpat à travers des chablons. Passer au four 2 min, façonner autour d'un cylindre, diamètre 5cm.

Siphon huile d'olive :

Mélanger tous les ingrédients, mettre en siphon 1 L, gazer 2 fois, mettre au frais.

Emulsion citron, miel, huile d'olive :

Mixer le jus de citron, le miel et la vanille. Emulsionner avec l'huile d'olive, réserver.

Croustillant amandes :

Mélanger le beurre fondu et les autres ingrédients, étaler à travers un chablon, cuire 7 min à 180°C, galber la pointe, réserver.

Yaourt à l'huile d'olive :

Mélanger tous les ingrédients, réserver au frais.

Tuile dentelle :

Mélanger tous les ingrédients, cuire à la poêle sur feu vif, galber légèrement, réserver.

Brunoise d'agrumes :

Lever les suprêmes, les tailler en brunoise, réserver dans les jus récupérés. Egoutter au service.

Décor sucre :

Faire fondre l'isomalt, réaliser un fin ressort en tige allongée d'un côté.

❖ Dressage détaillé du dessert

Détailler le biscuit moelleux avec un emporte-pièce de 4cm de diamètre. Mettre la marmelade en poche sans douille. Pacosser le sorbet. Sur l'assiette étaler le yaourt à l'huile d'olive à travers un chablon triangle, hypoténuse vers le centre. Déposer le biscuit avec de la marmelade pochée dessus. Mettre le tube d'opaline au centre. Faire quatre points d'émulsions de plus en plus petit autour. Dans le tube opaline remplir avec le siphon à la moitié du tube et de la brunoise par-dessus. Finir de remplir le tube avec le siphon (laisser apparente la brunoise). Fermer avec le croustillant amandes en forme de virgule, pointe vers le haut côté opposé au triangle. Déposer une quenelle de sorbet dessus. Finir avec une tuile dentelle safranée, un quart de kumquat et le ressort en sucre, dans l'ordre. Enfin sur la tige du ressort, déposer un peu de feuille d'or.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 121 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 29,88 €**