



Baba agrumes et saveurs végétales

Cultures
SUCRÉ

François Josse

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Crèmeux yuzu-estragon

200g purée yuzu VERGERS BOIRON
260g crème excellence ELLE & VIRE
75g d'estragon
60g vergeoise
8.5g pectine X58
110g jaunes d'œufs
40g beurre doux Elle & Vire
25g beurre de cacao
17g masse gélatine
3 gouttes colorant vert

Babas

100g lait
125g d'œufs
225g farine T45
20g sucre
5g sel
10g levure bio
1 zeste citron jaune
50g beurre doux

Sirop babas

1000g eau
250g jus d'orange
125g sucre
120g miel lavande
1 pièce zeste citron jaune
1 pièce zeste citron vert
2 bâtons citronnelle
2 gousses vanille Madagascar

Nappage babas

250g purée yuzu VERGERS BOIRON
250g jus d'orange

37g sucre
9g pectine NH
19g masse gélatine
250g nappage neutre VALRHONA
4 gouttes colorant rouge

Sablé basque

170g beurre doux
60g sucre glace
3.5g sel fin
1.5g fleur de sel
160g farine T45
32g fécule
4g poudre de baie des batak
1 zeste citron jaune

Confit Lyokan

200g purée yuzu VERGERS BOIRON
200g lyokan confit

Chantilly miel yuzu

170g crème excellence ELLE & VIRE
70g fromage blanc
1 gousse vanille Madagascar
25g miel de lavande
30g purée yuzu VERGERS BOIRON

Gel coriandre

100g eau
25g sucre
15g jus citron jaune
20g coriandre
1.5g xanthane

Opaline estragon

280g fondant blanc
190g sirop glucose
10g estragon

Sorbet herbes

130g lait
280g eau
80g sucre
3g superneutrose
150g jus citron vert
10g basilic
10g menthe
10g estragon

10g cerfeuil
10g coriandre

Brunoise clémentine coriandre

5 pièces clémentines
QS gel coriandre

Décor

2 barquettes ghoa cress KOPPERT CRESS
QS poudre baie desatak
2 citrons caviar rose

❖ Progression recette par recette

Crémeux yuzu estragon

Faire chauffer le yuzu et la crème et faire infuser l'estragon 20min. chinoiser et faire bouillir avec la vergeoise et la pectine et verser sur les jaunes. Ajouter beurre, beurre cacao, gélatine et colorant, mixer et réserver au frais.

Babas

Mélanger tous les ingrédients à la feuille sauf le beurre, ajouter le beurre fondu froid quand la pâte se décolle de la cuve. Pocher en moules galets, faire pousser puis enfourner à 170° pendant 15/20 min

Sirop baba

Porter tous les ingrédients à ébullition, infuser 20 min et passer au chinois puis y faire tremper les babas.

Nappage baba

Chauffer les jus yuzu et orange, ajouter le sucre et la pectine et faire bouillir. Ajouter la masse gélatine et verser sur le nappage. Mixer en ajoutant le colorant. Réserver au frais.

Sablé

Mélanger le beurre pommade et le sucre glace, ajouter tout le reste des ingrédients et étaler à 2cm. Congeler avant de détailler des demi-lunes, enfourné à 160° pendant environ 8 min.

Confit lyokan

Mixer les deux ingrédients au Thermomix vitesse maximale jusqu'à 70°. Réserver au frais.

Chantilly miel yuzu

Monter tous les ingrédients ensemble au batteur, réserver en poche et au frais.

Gel coriandre

Faire un sirop avec la moitié de l'eau et le sucre. Verser le sirop sur le reste de l'eau et le jus de citron et faire refroidir. Ajouter la coriandre hachée et le xanthane puis mixer jusqu'à consistance souhaitée. Réserver en poche au frais.

Opaline estragon

Cuire le fondant et glucose à 160°, ajouter l'estragon et laisser cuire 1min. couler sur plaque et mixer quand c'est froid, réserver en boîte hermétique avec du chlorure.

Sorbet herbes

Faire tiédir l'eau et le lait, ajouter les poudres et faire bouillir. Une fois le mélange refroidi, le verser sur les herbes et le jus de citron puis mixer. Réserver au grand froid et pacosser avant utilisation.

Brunoise clémentine coriandre

Prélever les suprêmes de clémentine et faire une brunoise. Egoutter la brunoise et ajouter le gel coriandre. Réserver au frais.

❖ Dressage détaillé du dessert

Pocher le crémeux yuzu estragon en rond dans le creux de l'assiette. Disposer de la brunoise de clémentine-coriandre au centre. Placer le babas glacé, poudré de baie des batac et légèrement creusé sur la brunoise toujours au centre de l'assiette. Pocher 8 points de confit lyokan autour du baba et disposer 3 pousses de Ghoe cress. Ajouter le sablé demi-lune sur le baba, placer la quenelle de sorbet herbes puis pocher la chantilly yuzu au-dessus et au-dessous de la quenelle. Décorer avec le citron caviar et pour finir, disposer l'opaline estragon. A l'aide d'une petite passette, poudrer 3 extrémités de l'assiette avec de la baie des batac mixée.

❖ Poids net du dessert hors assiette : 90 g

❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 28 €