



Mes premiers pas en Provence

Quentin Bernard



❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Granité Citron-olive

75 gr miel de fleurs
112,5 gr jus de citron
165 ml eau
37,5 ml huile d'olive intense
1,5 gr thym

Yaourt au citron vert

375 ml crème excellence 35% MG Elle & Vire 1,5 citrons vert zestés
33,8 gr jus de citron vert
37,5 gr sucre
1 gr stabilisateur

Crumble Amande et thym

25 gr farine TSS
25 gr beurre Elle & Vire
25 gr cassonade
25gr amandes en poudras
25 gr amandes du lait d'amande
2 gr thym

Lait d'amande

131,2 gr amande entière
12 gr cassonade
150 ml eau
¼ gousse de vanille

Crème légère Amandes

64 gr lait d'amande
64 gr praliné Amande 70% fruité Valrhona 92 gr crème excellence 35% MG Elle & Vire 15 gr sucre
glace
18 gr masse gélatine

Amandes sablées

100 gr amandes
100 gr sucre
48 ml eau

Gel citron-thym

50 ml eau

100 gr sucre
4 gr thym
150 gr jus de citron jaune
6 gr Agar-Agar

Olive confite

800 gr sucre
500 ml eau
50 ml huile olive intense
200 gr olive verte

Pain de Gênes citron

139,5 gr œufs entier
139,5 gr pâte d'amande 50%
30 gr beurre Elle & Vire
15 ml huile d'olive à l'ancienne
29,25 gr farine TSS
2,25 gr levure chimique
57,75 gr blanc d'œufs
18,75 gr sucre
1 zeste citron jaune

Zestes de citrons confits

2 pièces citron jaune
460 gr eau
180 gr sucre
80 gr glucose

Feuille de brick au thym

8 feuilles de brick
80 gr huile d'olive à l'ancienne
6 gr thym

Olivier en pâte à cigarette

80 gr sucre glace
80 gr farine
80 gr beurre Elle & Vire
80 gr blanc d'œufs
4 gr thym

Citra leaves cristallisée

50 gr sucre
1 gr thym
1/2 boîte Citra leaves - Koppert cress
20 gr blanc d'œufs

Finitions

1 bottes Melissa cress
200 gr praliné amande 70% fruité Valrhona

❖ Progression recette par recette

Granité

Ebullition miel, eau et jus de citron. Ajouter thym et l'huile d'olive, mixer. Tamis puis bac puis cellule 10-15 min. Remuer puis 5-10 minutes en cellule encore.

Yaourt

Mélanger le sucre et stab. Ajouter la crème et les zestes. Porter le tout à ébullition puis filmer et infuser 10 min. Passer au tamis puis faire bouillir à nouveau et enfin ajouter le jus de citron vert. Stocker à +3°C

Crumble

Torréfier les amandes entière et en poudre à 150°C pendant 15 min. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène puis mettre sur silpat et cuire environ 15 min à 160°C

Lait d'amande

Torréfier les amandes entières à 150°C pendant 15 min. Faire un sirop avec la cassonade, eau et vanille. Mixer le tout au robot-coupe. Passer à travers l'étamine. Amandes pour le crumble

Crème amande

Monter crème+ sucre. Mélanger lait d'amande et praliné. Ajouter la masse gélatine fondu. Laisser tomber en t0 avant d'ajouter la crème montée. Couler en silicone -> cellule. Démouler et stocker à -18°C

Amandes sablées

Torréfier les amandes 150°C pendant 15 min. Sirop à 118°C. Ajouter les amandes dans le sirop, feu éteint, puis sabler les amandes en remuant sans cesse. Utiliser le tamis pour enlever l'excédent de sucre

Gel

Ebullition pendant 45 sec tout les éléments. Laisser prendre en cellule puis mixer -> pipette

Olive

Eau + sucre à bouillir ajouter huile+ olive. Cuire feu mini 30-35 min. Égoutter

Pain de Gênes

Chauffer micro-ondes la pâte d'amande, monter avec les œufs au batteur pendant 10 min. Incorporer farine, levure, beurre fondu, huile d'olives et zestes. monter les blancs et les serrer au sucre puis incorporer. Cuire en cube à 175°C -12-13 min avec des plaques dessus

Zestes de citron

Tailler en zestes à l'économe puis au couteau les citrons. Blanchir 3 fois. Confire à feu doux 20-25 min dans le sirop. Ajouter le glucose uniquement après 10 min de cuisson

Feuilles de brick

Badigeonner feuille de brick à l'huile d'olive -parsemer thym, placer entre les barres. Cuire 165°C 15 min. démouler à chaud.

Olivier

Réaliser une pâte à cigarette. Etaler les arbres à l'aide d'un pochoir puis saupoudrer de thym et cuire à 160°C 6-8 min

Citra leaves

Sucre+ thym. Couper à 5 cm la tige des citra leaves tremper les feuilles dans blanc d'oeuf. Égoutter et tremper dans sucre-thym. Sécher T° ambiante

Trier cress

❖ Dressage détaillé du dessert

Commencer par tracer une ligne de praliné sur le bord droit à l'aide d'une règle. croiser celle-ci avec une ligne de gel citron afin de les relier en bas à droite.

Disposer la crème amande, puis de chaque extrémité un cube de pain de Gênes au citron.

Garnir au cœur de la crème amande, du crumble au thym dans le fond puis pocher le yaourt citron par-dessus.

Ajouter des olives confites fourrées d'une amande sablée sur le yaourt et disposer les zestes de citron confits. Parsemer de point de gel citron au thym le dessus des pains de Gênes ainsi que sur les olives et le yaourt.

Pocher successivement sur les 3 pétales des Citra leaves un point de gel, un de praliné et un de yaourt en mettant un morceau de zestes de citron confit.

Placer alors chacune des Citra leaves dans l'angle en bas à droite de l'assiette. Garnir tout les tubes de feuilles de brick de granité citron-huile d'olive.

Ajouter sur le granité deux pousses de Melissa cress et des fines rondelles d'olive confite.

Déposer alors ce finger sur les deux cubes de pain de Gênes, au dessus de la crème légère amande.

Poser délicatement l'olivier en pâte à cigarettes. Faire les bords d'assiettes et envoyer.

❖ Poids net du dessert hors assiette : 85 g

❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 35,83 €