

AMANDES VANILLE



POUR 10 PIÈCES

RIZ AU LAIT

Lait.....	1 000 g
Riz rond.....	250 g
Sucre.....	80 g
Lait d'amande.....	650 g
Beurre.....	QS
Vanille gousse NOROHY	6 pièces

Nacrer le riz rond.

Verser le lait bouillant sur le riz et cuire 25min en cocotte au four à 150°C.

Débarrasser et **ajouter** le sucre et le lait d'amande.

Couler dans des moules de 6cm de diamètre et 3cm de haut. **Congeler**.

BAVAROISE VANILLE

Lait.....	120 g
Crème.....	120 g
Jaune d'œuf.....	75 g
Sucre.....	30 g
Feuille de gélatine.....	8 g
Crème montée.....	670 g
Vanille gousse NOROHY	2 pièces

Préparer une crème anglaise. **Coller** à chaud à la gélatine.

Laisser refroidir à 33°C et **ajouter** la crème montée

Couler la mousse dans des moules dômes de 8cm de diamètre par 4cm de haut.

Ajouter l'insert de riz au lait.

Lisser à ras et **congeler**.

AMANDES POLIGNAC

Amandes.....	500 g
Sirop à 30.....	500 g

Verser le sirop bouillant sur les amandes.

Laisser reposer une nuit.

Plaquer les amandes une à une sur un Silpat graissé.

Cuire 2 fois 4min à 180°C.

LINZER

Beurre.....	330 g
Farine.....	300 g
Fécule de pomme de terre.....	60 g
Sucre glace.....	110 g
Sel fin.....	7 g
Fleur de sel.....	3 g
Jaune d'œuf cuit au micro ondes.....	12 g
Zestes de citrons.....	2 pièces

Travailler le beurre à la feuille du batteur jusqu'à ce qu'il soit pommade.

Incorporer le reste des ingrédients progressivement.

Étaler au laminoir à 4mm entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Enfourner 7min à 160°C.

Détailler 10 disques de 8cm de diamètre et **finir de cuire** 6/8min à 160°C.

DRESSAGE & FINITION

Pâte à glacer blanche..... **QS**

Tremper la base du dôme dans de la pâte à glacer blanche.

Recouvrir entièrement le dôme avec des amandes Polignac.

Poser sur le cercle de linzer.

Disposer le dôme amandes au centre de l'assiette.





#3
JULIEN DUGOURD



📍
La chèvre d'or
Èze (06)