



OROHENA

L'ÎLE FLOTTANTE REVISITÉE

Une recette originale de Antoine Michelin
Chef Pâtissier Formateur à l'Ecole Valrhona

POUR 12 DESSERTS - VERRINES DIAMÈTRE 12 CM

FAÇON CRÈME ANGLAISE VANILLE DE TAHITI

690 g	Lait entier UHT
170 g	Crème UHT 35 %
14 g	Gousse de vanille Tahiti NOROHY
20 g	Sucre semoule
8 g	Amidon de maïs
35 g	Chocolat blond Orellys 35 %

Infuser à froid la vanille grattée dans la crème et le lait pendant 12H.

Porter à ébullition et laisser infuser 20 min à couvert.

Chinoiser et **ajouter** progressivement le sucre mélangé à l'amidon de maïs puis **porter** à ébullition.

Lorsque le mélange est à 60°C **verser** sur la couverture Orellys et **mixer**.

Laisser cristalliser au frigo pendant 12H.

BLANCS VANILLE DE TAHITI

4 g	Gousse de vanille Tahiti NOROHY
120 g	Blancs d'œufs
55 g	Sucre semoule
1,5 g	Crème de tartre SOSA
30 g	Pâte pure d'amandes crues SOSA

Gratter la vanille dans les blancs d'œufs et **mixer** afin de bien répartir les grains de vanille, **ajouter** le reste de la gousse et **laisser infuser** pendant 12H minimum;

Monter les blancs en vitesse moyenne et ajouter progressivement le mélange sucre et crème de tartre.

Ajouter ensuite délicatement la pâte pure d'amandes crues à la maryse.

À l'aide d'une douille unie diamètre 20 mm, **dresser** des grosses gouttes d'environ 10 g sur un tapis siliconé légèrement graissé et **cuire** 1 min à 180°C au four ventilé. **Réserver** au frais.

OPALINE CAMEL AMANDE

190 g	Fondant SOSA
130 g	Glucose DE38/40
85 g	Amande blanchie effilée SOSA

Cuire le fondant, le glucose jusqu'à 170°C

Verser sur une feuille siliconée, **laisser refroidir**.

Broyer en poudre fine. **Conserver** à l'abri de l'humidité.

Torréfier les amandes 20 min à 150°C et **réserver**.

Réaliser la crème anglaise et les blancs vanille de Tahiti. **Saupoudrer** l'opaline sur un tapis siliconé légèrement graissé et à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm **détailler** 12 disques.

Détailler ensuite des cercles de 8 cm à l'intérieur afin de **réaliser** des disques ajourés. **Déposer** des éclats d'amandes torréfiées et **passer** au four 2 min à 175°C.

MONTAGE FINAL

Verser 70 g de crème anglaise dans les verrines et **déposer** une goutte de blancs sur la crème anglaise.

Déposer un disque d'opaline sur les bords de la verrine et **terminer** en saupoudrant le dessert de poudre de vanille.