



OROHENA

L'ÎLE FLOTTANTE REVISITÉE

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

POUR 12 PIÈCES

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 Dulcey 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 Dulcey 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'amande crue 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'amande crue à la maryse.

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

OPALINE CARMEL 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.