

L'ANANAS VICTORIA

RAFRAÎCHI AU CITRON VERT

GRANOLA & VANILLE NOROHY



POUR 12 PIÈCES

SANS GLUTEN

GEL ANANAS

Ananas Victoria.....	4 pièces
Citrons verts.....	2 pièces
Jus d'ananas.....	650 g
Cassonade.....	42 g
Pectine NH.....	5 g
Masse de gélatine.....	50 g
Vanille gousse NOROHY	3 pièces

Parer les ananas et **peler** les citrons verts.

Couper en gros cubes et **passer** les fruits à la centrifugeuse. **Récupérer** le jus dans un récipient.

Peser la quantité de jus (650g), et **faire bouillir** une première fois la purée avec la vanille fendue et grattée.

Ajouter ensuite en pluie la cassonade et la pectine NH mélangées ensemble.

Faire bouillir puis **ajouter** la masse de gélatine.

Peser à 30g dans des cercles filmés et tendus de 12cm de diamètre. **Congeler**.

TUILE DE RIZ

Crème liquide.....	125 g
Lait entier.....	65 g
Lait entier.....	35 g
Sucre semoule.....	50 g
Farine de riz.....	50 g
Vanille gousse NOROHY	2 pièces

Faire chauffer la crème liquide avec les 65g de lait entier. **Ajouter** en pluie le mélange sucre et farine de riz.

Faire cuire l'ensemble à l'ébullition puis **détendre** avec les 35g de lait entier froid. **Passer** l'appareil au tamis.

Stocker au réfrigérateur.

Étaler sur Silpat légèrement graissé dans un chablon de 18x4cm. **Cuire** à 100°C pendant 9min.

Décoller la tuile et **enrouler** autour d'un cercle avec du papier cuisson de 5cm de diamètre sur 4cm de hauteur.

Laisser sécher à 80°C pendant 25min puis **stocker** en étuve.

CRUMBLE

Beurre doux.....	50 g
Cassonade.....	30 g
Tuiles de riz.....	50 g
Poudre d'amande brute.....	50 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

Émietter sur une plaque avec une feuille de papier cuisson et **cuire** au four ventilé à 150°C pendant 20min.

GRANOLA

Amandes.....	50 g
Noisettes.....	50 g
Flocons d'avoine.....	50 g
Miel.....	50 g

Concasser grossièrement les fruits secs et y **ajouter** les flocons d'avoine. **Ajouter** le miel tiède et **mélanger**.

Étaler sur une plaque et **faire cuire** à 150°C jusqu'à coloration.

CRUMBLE FAÇON GRANOLA

Crumble.....	170 g
Granola.....	170 g
Miel.....	90 g

Mélanger le crumble, le granola et le miel tiède ensemble. **Faire sécher** au four à 150°C pendant 8min.

Laisser refroidir à température ambiante.

BRUNOISE D'ANANAS

Gel ananas.....	QS
Ananas Victoria.....	1/2 pièce
Citron vert.....	QS

Réaliser des petits cubes d'ananas.

Assaisonner avec le gel ananas restant de la première recette et des zestes de citron vert.

CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE

Lait entier.....	250 g
Sucre semoule.....	60 g
Jaunes d'œufs.....	50 g
Poudre à crème.....	20 g
Œufs entiers.....	23 g
Beurre doux.....	23 g
Masse de gélatine.....	10 g
Crème liquide.....	250 g
Mascarpone.....	80 g
Vanille gousse NOROHY	2 pièces

Faire chauffer le lait avec la vanille fendue et grattée. Pendant ce temps, **blanchir** les jaunes, les œufs et le sucre. **Ajouter** la poudre à crème.

Réaliser la cuisson de la crème pâtissière en pensant bien à **chinoiser** le lait pour **enlever** les écorces de vanille.

À chaud, **mettre** la masse de gélatine et le beurre puis **mixer** pour homogénéiser la crème. Bien **mélanger** et **refroidir** rapidement.

Monter la crème liquide et le mascarpone jusqu'à une texture assez ferme. **Réaliser** le mélange de la crème légère. **Réserver** au frais. **Utiliser** une douille de 12 pour le dressage.

ESPUMA À LA VANILLE

Lait entier.....	300 g
Crème liquide.....	150 g
Sucre semoule.....	15 g
Jaunes d'œufs.....	100 g
Opalys.....	80 g
Masse de gélatine.....	15 g
Mascarpone.....	150 g
Vanille gousse NOROHY	4 pièces

Faire chauffer le lait et la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées. **Blanchir** les jaunes d'œuf et le sucre semoule.

Réaliser une crème anglaise et une fois la température de 83°C atteinte, **ajouter** la masse de gélatine et **verser** sur le chocolat blanc et le mascarpone.

Mixer et **faire refroidir**. Une fois l'espuma froid, **verser** en siphon et **gazer** à 3 cartouches.

OPALINE À LA VANILLE

Fondant.....	150 g
Glucose.....	100 g
Poudre de vanille.....	10 g

Cuire le fondant et le glucose à 155°C. **Verser** en silpat.

Mixer au Thermomix jusqu'à l'obtention d'une poudre très fine. **Saupoudrer** un silpat de poudre d'opaline et **tracer** au couteau des triangles rectangles.

Faire caraméliser à 175°

POUDRE DE VANILLE

Gousses de vanilles épuisées.....	QS
-----------------------------------	----

Faire sécher la vanille au four à 150°C pendant 20min.

Mixer au Thermomix jusqu'à l'obtention d'une poudre fine. 28



#6
FLORENCE LESAGE




The Westin
Paris (75)