

# FRAISE, CITRON VERT & VANILLE NOROHY



POUR 20 ASSIETTES

## PÂTE SABLÉE AMANDE

Beurre .....	200 g
Sel .....	3,3 g
Poudre d'amandes .....	100 g
Sucre glace .....	100 g
Œufs .....	83 g
Farine T55 .....	400 g
Zeste de citron vert non traité hâché .....	1 pièce
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	1 pièce

**Réaliser** un beurre pommade, **incorporer** le sucre glace, la farine tamisée, le sel, la poudre d'amande, la vanille, le zeste de citron vert haché puis **terminer** par les œufs.

**Étaler** la pâte une fois terminée entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2mm d'épaisseur.

**Placer** les feuilles réalisées au congélateur, **détailler** des bandes de 2cm de hauteur sur 20cm et 24cm de long, les **disposer** sur des cerclages perforés légèrement graissés de 18cm de diamètre.

**Cuire** à 160°C pendant 12min environ.

## CRÈME MASCARPONE VANILLE

### 1<sup>RE</sup> ÉTAPE — CRÈME PÂTISSÈRE

Lait .....	250 g
Sucre .....	50 g
Jaune d'œufs.....	63 g
Poudre à crème .....	24 g

**Porter** à ébullition le lait entier, **verser** sur le mélange des jaunes, sucre et poudre à crème, puis **cuire** la préparation jusqu'à l'obtention d'une crème pâtissière.

**Refroidir** rapidement.

### 2<sup>E</sup> ÉTAPE

Crème liquide à 35 % .....	540 g
Jaunes d'œufs .....	100 g
Sucre .....	76 g
Gélatine feuille or .....	12 g
Mascarpone .....	500 g
Crème pâtissière.....	240 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	3 pièces

**Réaliser** une crème anglaise avec la crème liquide, la vanille, les jaunes et le sucre. **Ajouter** la gélatine préalablement ramollie, puis **placer** cette crème avec les 240g de crème pâtissière, et le mascarpone, dans un blender. **Mixer** l'ensemble.

**Débarrasser** puis **réserver** au frais.

## SORBET CITRON VERT / VANILLE

Eau .....	300 g
Trimoline .....	19 g
Sucre semoule.....	140 g
Glucose atomisé.....	71 g
Super neutrose .....	5 g
Jus de citron vert filtré.....	240 g
Zeste de citron vert non traité.....	1 pièce
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	1 pièce

**Chauffer** l'eau et la moitié du sucre semoule à 40°C puis ajouter le restant des poudres, le zeste ainsi que la vanille coupée en deux et grattée, cuire à 83°C.

**Débarrasser** le sirop au frais et **laisser maturer** 12h.

**Passer** au chinois étamine puis **ajouter** le jus de citron vert **mixer** au mixeur plongeant et **débarrasser** en bol paco.

**Placer** au congélateur. **Pacosser** au moment du service.

## MARMELADE DE FRAISE

Fraises Cléry .....	600 g
Sucre .....	90 g
Jus de citron vert.....	60 g
Sucre .....	12 g
Pectine N.H. ....	6 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	1 pièce

**Tailler** en brunoise les fraises, les **mélanger** avec les 90g de sucre et la vanille, **cuire** jusqu'à la consistance d'une compotée, **ajouter** les 12g de sucre mélangés à la pectine N.H puis **donner** une ébullition.

**Terminer** par le jus de citron vert filtré.

**Débarrasser** au frais.

## ZESTES DE CITRON VERT CONFIT

Citrons verts non traités.....	2 pièces
Sucre .....	100 g
Eau .....	200 g

**Prélever** la peau des citrons verts, **tailler** finement la peau en julienne. **Blanchir** 3 fois les zestes.

**Faire bouillir** l'eau et le sucre, puis **faire cuire** les zestes doucement jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

## SIROP DE POCHAGE

### POUR LES SEGMENTS DE CITRON VERT

Eau .....	625 g
Sucre .....	315 g
Citron vert .....	6 pièces
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	1 pièce

**Réaliser** un sirop avec les ingrédients. **Laisser refroidir**.

**Faire maturer** l'ensemble pendant 12h.

**Réaliser** des segments de citron vert puis les mettre sous vide avec le sirop réalisé. **Réserver** au frais.

## SAUCE FRAISE

Purée de fraises .....	500 g
Nappage absolu cristal.....	500 g

**Réduire** la purée de fraises à 200g, puis **mixer** avec le nappage absolu cristal, **débarrasser** en pipette pour la finition.

## VINAIGRETTE CITRON VERT

Huile d'olive.....	120 g
Jus de citron vert.....	70 g
Miel toutes fleurs .....	30 g
Fraises Cléry .....	500 g

**Réaliser** une vinaigrette avec l'huile d'olive, le jus de citron et le miel.

**Assaisonner** les fraises préalablement coupées en quatre.

## DRESSAGE & FINITION

**Déposer** en décalé les demi-cercles de pâte sablée en laissant un espace entre les deux.

Dans cet espace, **disposer** en alternant à l'aide d'une poche à douille la crème mascarpone vanille, la compotée de fraise.

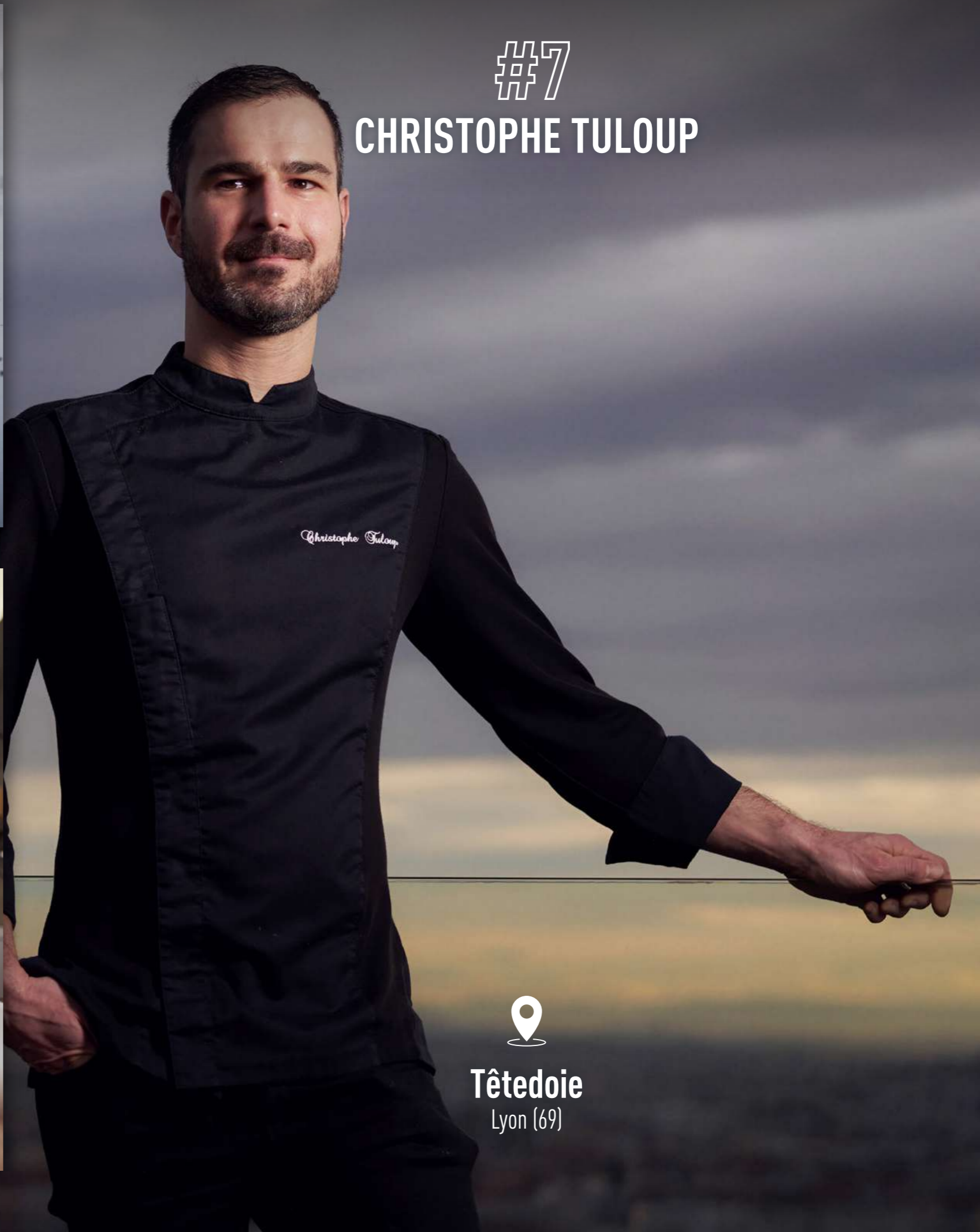
Sur le pochage réalisé, **déposer** des fraises assaisonnées, des segments et des zestes de citron vert.

**Ajouter** quelques pousses de basilic citron, des points de sauce fraise et **terminer** par une quenelle de sorbet citron vert/vanille.

**Saupoudrer** le dessert de poudre de vanille réalisée avec les gousses usagées, séchées, puis mixées.



#7  
CHRISTOPHE TULOUP



  
**Têtedoie**  
Lyon (69)