



Atelier Culinaire Euro-Toques pour Enfants

Le Show Devant / Villejuif (94) – Mercredi 7 juin 2017

L'AMER DESSERT

Ingédients :

- 4 pamplemousses roses
- 50gr de roquette
- 20gr de thé vert en vrac
- 30gr de gruë de cacao
- 50gr de cacao amer
- 200gr de chocolat Guanaja
- 100gr de pâte d'amande (50% minimum)
- 10cl huile olive
- 120gr de beurre
- 250gr de blanc d'œuf
- 150gr de jaune d'œuf
- 25cl de crème 35%
- 25cl de lait entier
- 50gr de farine
- 450gr de sucre
- 4 feuilles de gélatine



Préparation :

Crème au thé Vert

- ☞ Porter à ébullition le lait et la crème, attendre que le mélange retombe à 80°C puis infuser le thé 5min à couvert. Durant le temps d'infusion, ramollir 4 feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide, puis mélanger 90gr de sucre et 100gr de jaune.
- Après infusion, retirer le thé du mélange lait crème et remonter en température. Verser la moitié du mélange chaud sur les jaunes puis cuire l'ensemble à la nappe (83-84°C).
- Une fois cuit, ajouter la gélatine essorée puis mixer avec 5cl d'huile d'olive. Couler en 8 cercles de 8cm de diamètre et réserver au froid 2h minimum.

Compotée pamplemousse

- ☞ Éplucher les pamplemousses, lever les suprêmes, le jus et réserver. Hacher les membranes et la peau puis porter à ébullition l'ensemble avec un départ dans de l'eau froide, renouveler l'opération 4 fois. Une fois la peau blanchie, cuire à feu doux une trentaine de minutes en remuant fréquemment, puis mixer et réserver au frais.

Tuiles pamplemousse gruë de cacao

- ☞ Mélanger 50gr de jus de pamplemousse avec 100gr de sucre puis 40gr de farine, 10gr de cacao et 60gr de beurre. Réserver au froid jusqu'à utilisation.
- Étaler finement sur papier cuisson et parsemer de gruë de cacao avant cuisson 5/6min à 170°C.

Biscuit cacao

- ☞ Fondre le chocolat. Détendre la pâte d'amande avec 50gr de jaune puis ajouter le beurre, 15gr de cacao et le chocolat. Terminer avec les blanc montés serrés avec 50gr de sucre. Étaler sur feuille de papier cuisson et cuire à 180°C environ 12min

Dressage

- ☞ Détailler le biscuit au même format que la crème thé vert.
- ☞ Disposer la crème sur le biscuit puis napper avec la compotée de pamplemousse.
- ☞ Disposer harmonieusement les segments de pamplemousse, les mini tuiles ainsi que des feuilles de roquette lustrées à l'huile d'olive.
- ☞ Répartir quelques gouttes d'huile sur l'assiette et saupoudrer avec le cacao restant.



Chef Emmanuel CHAMOUTON

Tic Tac Toque

22 rue des Salines – 39000 Lons Le Saunier