

Catégorie : **Professionnels**

Numéro de dossier	1	
-------------------	---	--

NOM DU DESSERT À L'ASSIETTE

TARTE AUX NOIX : BONNE "FRANQUETTE"

PHOTO EN COULEUR DU DESSERT AVEC L'ASSIETTE



EXPLICATION DU CHOIX DU DESSERT

J'ai travaillé la tarte aux noix en reprenant l'appareil traditionnel nappé d'un crémeux caramel pour retrouver la texture du fruit et de la gourmandise. Je l'ai enrobé d'une crème anglaise foisonnée et assaisonnée à la coriandre graine comme le ferai un cuisinier pour apporter de la vivacité et de la longueur en bouche. Pour amener de la fraîcheur et de la douceur j'ai utilisé la clémentine au naturel et en sorbet. Dans l'assiette on retrouve les feuilles de noyer accrochées à la branche.

Le choix des produits prend une place importante dans cette création. J'ai travaillé une variété de noix la "Franquette" qui est une AOP. Elle provient d'une exploitation familiale en Dordogne. La clémentine a été cueillie juste à côté chez un pépiniériste d'agrumes. L'huile et la farine de noix proviennent d'un moulin artisanal local.

Natif du Périgord, ce dessert se retrouve traditionnellement le dimanche sur la table du déjeuner servie avec une crème anglaise, un vrai souvenir d'enfance.

LISTE DES INGRÉDIENTS ET LEURS QUANTITÉS PAR RECETTE

Appareil tarte aux noix

130 g Noix variété "Franquette" AOP du Périgord
55 g œuf coquille
30 g Miel de fleur
7,5 g Cassonade
18 g Beurre Condé-sur-Vire Elle & Vire
1,5 g Fleur de sel
12 g Vinaigre de noix

24 g Beurre CondésurVire
Elle & Vire
15 g Vinaigre de noix

Condiment clémentine

Clémentine fraîche
Gel clémentine
Citron caviar

Crème anglaise foisonnée à la Coriandre graine

550 g Crème Excellence Elle&Vire
110g Jaunes d'œuf Ovoteam
47 g Cassonade
17 g Masse gélatine
10 g Coriandre graine moulue

Sorbet Clémentine

240 g Purée de clémentine Boiron
68 g Purée citron vert Boiron
20 g Sucre semoule
50 g Sirop de glucose
2 g Poudre à lait 0% M.G.
1,6 g Superneutrose
1,6 g AgarAgar
2 zestes de clémentine

Gel Clémentine

Gel Clémentine
400 g Purée de Clémentine Boiron
2,4 g AgarAgar
2,4 g Pectine naturelle

Sablé breton à la farine de noix

60 g Sucre semoule
60 g Beurre CondésurVire
Elle & Vire
97 g Farine de Blé bio "authentique" T55
8 g Farine de noix Moulin de la Veyssière
3 g Poudre à lever
30 g Jaunes d'œuf Ovoteam
0,5 g Fleur de sel

Trempage chocolat Araguani

420 g Chocolat Araguani 72% Valrhona
Huile de noix Moulin de la Veyssière

Crémeux caramel

40 g Sucre semoule
22 g Sirop de glucose
88 g Crème Elle&Vire

Appareil tarte aux noix

- Hacher grossièrement les noix pour garder de la mèche
- Dans un cul de poule mélanger oeuf, cassonade, miel fleur de sel
- Ajouter le beurre fondu tempéré puis le vinaigre
- Garnir dans des moules
- Cuire 10 min à 160°C

Crème anglaise foisonnée à la Coriandre graine

- Porter la crème à ébullition
- Verser sur le mélange jaunes et cassonade
- Cuire à 82°C
- Ajouter la gélatine
- Ajouter la coriandre graine moulue
- Réserver puis monter au batteur

Sorbet Clémentine

- Chauffer une partie de la purée de clémentine avec le sirop de glucose
- Ajouter le mélange sucre semoule, poudre à lait, super neutrose, agaragar
- Porter à ébullition et mélanger avec le reste de purée de fruit et le zeste de clémentine
- Réserver en cellule de refroidissement

Gel Clémentine

- Réduire de moitié la purée de clémentine
- Ajouter la pectine et l'agaragar

Sablé breton à la farine de noix

- Sabler ensemble farine de blé, farine de noix, beurre, sucre semoule, fleur de sel et poudre à lever
- Ajouter les jaunes et pétrir sans corser
- Étaler entre deux papiers sulfurisés à 2 mm d'épaisseur
- Tailler les feuilles et cuire sur silpain 6/8 min à 160°C

Trempage chocolat Araguani

- Fondre le chocolat
- Réserver une partie pour les cornets
- Ajouter l'huile de noix dans le reste du chocolat

Crèmeux caramel

- Caraméliser le sucre semoule et le sirop de glucose
- Décuire avec la crème chaude puis cuire à 107°C
- Ajouter le beurre puis le vinaigre
- Réserver

DRESSAGE DÉTAILLÉ DU DESSERT

Avec l'aide d'un pochoir réaliser 3 feuilles de noyers dans l'assiette puis dessiner au cornet la tige.

Positionner 3 quenelles dans chaque feuille avec sur 2 quenelles la marmelade de clémentine, un tour de moulin de coriandre graine, le sablé breton et une feuille en chocolat.

Sur la dernière quenelle déposer une quenelle de sorbet.

POIDS NET DU DESSERT
HORS ASSIETTE

85 g

PRIX DE REVIENT DU DESSERT POUR 10
ASSIETTES

19.55 €

NOTES DU JURY

Organisation :

ab3c

Jean-Patrick Blin 01.53.30.74.01

jeanpatrick@ab3c.com



Organisateur :

Cultures Sucre

Johanna REDON 01.44.05.39.84

j.redon@cultures-sucre.fr