

Sablé breton au beurre demi-sel « AOC Charentes-Poitou » et mangues poivrées, sorbet pina-colada et jus façon suzette



Finition et présentation

Dans une assiette, dresser un sablé breton, le recouvrir de crémeux à la mangue, disposer les tranches de mangues au sirop caramélisées, puis la chiffonnade de crêpes frites et une quenelle de sorbet pina-colada. Verser le jus façon suzette. Décor : au choix.

Vin conseillé

Rivesaltes 2000 – Mas Christine,

On retrouve quelques notes oxydatives et de fruits secs Il est très franc en bouche et ne réveille son bouquet que sur la finale.

Sablé breton

Ingrédients environ 30 sablés

180g Jaunes d'œufs

400g Sucre

450g Beurre demi-sel en pommade AOC Charentes- Poitou

600g Farine

40g Levure chimique

Procédé

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, incorporer le beurre en pommade puis le mélange farine et levure, former des pâtons. Abaisser un pâton à 1cm environ, détailler des disques de 10cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce, les cuire dans un four à 180° jusqu'à coloration, réserver.

Crèmeux à la mangue

Ingrédients environ 30 personnes

- 400g Pulpe de mangue
- 120g jaunes d'œufs (soit 6)
- 150g Œufs (soit 3)
- 120g Sucre semoule
- 150g Beurre AOC Charentes- Poitou

Procédé

Mélanger les ingrédients cités (sauf le beurre), porter le tout à ébullition en remuant, refroidir à environ 35/40°. Incorporer le beurre en dés en émulsionnant au mixer ou au cutter, réserver au froid.

Mangues au sirop

Ingrédients environ 30 personnes

- 10 Mangues
- 150g Beurre AOC Charentes- Poitou
- 100g Sirop 60°B
- 10 Cuillères à soupe de poivre vert

Procédé

Peler, tailler les mangues en tranches, les déposer dans un sac sous-vide, ajouter les ingrédients restants, faire le vide et cuire dans un four vapeur à 100° pendant 30 minutes environ, refroidir, réserver.

Jus façon suzette

Ingrédients environ 50 personnes

- 400g Jus d'orange
- 5g Grand Marnier
- 120g Beurre AOC Charentes- Poitou
- 2 Zestes d'oranges confits et émincés
- QS Jus de citron
- 1 jaune d'oeuf
- 40g Sucre

Procédé

Porter à ébullition le jus d'orange avec le Grand Marnier, le beurre, les zestes d'oranges et du jus de citron. Verser sur le jaune d'œuf blanchi avec le sucre, cuire à feu doux à 80°, réserver au froid.

Chiffonnade de crêpes frites

Ingrédients environ 50 personnes

250g Farine

15g Levure chimique

60g Sucre semoule

1 Pincée de sel

4 Œufs

3 Cuillères à soupe d'huile

30g Beurre noisette AOC Charentes- Poitou

500g Lait

50g Rhum (Négrita)

Procédé

Mélanger farine, levure, sucre, sel, œufs et huile, ajouter le beurre noisette puis petit à petit le lait et le rhum, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et laisser reposer pendant 1 heure environ. Cuire des petites crêpes à feu vif, les tailler en julienne, frire à 160° ; obtenir une coloration légèrement dorée.

Sorbet pina-colada

Ingrédients environ 25 personnes

400g Jus d'ananas

200g Lait de noix de coco

1 Jus de citron vert

16g Stabilisateur

100g Sucre de canne

200g Glucose atomisé

100g Malibu

Procédé

Mélanger et chauffer à 45° l jus d'ananas avec le lait de noix de coco, le jus de citron, le stabilisateur et le sucre de canne, ajouter le glucose atomisé. Porter le tout à 75°, laisser reposer puis ajouter le Malibu, bloquer au grand froid dans un bol à Pacojet. Au moment, pacosser.