



Cassis meringué adouci à la poire

Par Corentin Magnin

Pour 10 assiettes

Purée de cassis
sans sucre ajouté
Les vergers Boiron



Purée de poire
sans sucre ajouté
Les vergers Boiron



Cassis
IQF
Les vergers Boiron



Coulis de cassis
Les vergers Boiron



MERINGUE SUISSE

Blancs d'oeufs	200 g
Sucre semoule	200 g
Cardamom leaves	2,5 g
Sucre glace	200 g

Écraser la cardamom leaves avec le sucre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie afin d'aromatiser le sucre.

Chauder les blancs à 50°C au bain-marie avec le sucre aromatisé, puis monter au batteur jusqu'à refroidissement complet.

Ajouter le sucre glace à l'aide d'une maryse et pocher la meringue autour d'un cercle inox 60 mm de diamètre et 45 mm de haut recouvert de papier sulfurisé et graissé.

Cuire la meringue à 80°C pendant 2 à 3 h.

BISCUIT AMANDE

Blancs d'oeufs	90 g
Sucre	75 g
Poudre d'amande	75 g
Beurre fondu	10 g

Monter les blancs au batteur puis serrer avec le sucre.

Ajouter la poudre d'amande délicatement à la maryse, puis terminer avec le beurre fondu refroidi.

Mouler le biscuit dans un cercle inox préalablement graissé et cuire en four ventilé à 170°C pendant 10 à 12 min.

Réserver pour montage.

CASSIS DÉSHYDRATÉ

Cassis IQF.....	200 g
-----------------	-------

Enfourner les billes de cassis dans un déshydrateur à 70°C pendant 24 h.

Mixer les billes puis les passer au tamis.

Garder la poudre la plus fine pour le décor de l'assiette, puis la poudre plus épaisse pour le granola.

GRANOLA

Flocons d'avoine	110 g
Amandes hachées	20 g
Pistaches hachées	10 g
Poudre de cassis	10 g
Coco râpée	20 g
Cannelle en poudre	5 g
Sirop d'érable	40 g

Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide d'une feuille puis étaler sur un Silpat.

Enfourner dans un four ventilé à 140°C pendant 30 min.

Réserver pour montage.

SORBET POIRE AU POIVRE DE SICHUAN

Purée de poire	500 g
Poivre de Sichuan	2 g
Glucose atomisé	18 g
Super neutrose	2 g
Sucre	50 g

Chauffer la purée de poire, ajouter le poivre et laisser infuser 30 min.
Filtrer la purée et remettre à chauffer avec le glucose atomisé jusqu'à 45°C, ajouter ensuite le sucre préalablement mélangé au super neutrose puis pasteuriser le tout à 85°C.
Refroidir rapidement et laisser maturer au frais 4 h minimum avant de passer en turbine ou Pacojet.

ESPUMA CASSIS

Purée de cassis	300 g
Purée de poire	100 g
Poivre de Sichuan	1 g
Crème	250 g
Masse gélatine	15 g

Chauffer les purées de fruits avec le poivre et laisser infuser 30 min.
Filtrer les purées puis faire fondre la masse gélatine dans celles-ci.
Ajouter la crème liquide froide et mélanger le tout.
Débarrasser l'appareil en siphon, ajouter une cartouche de gaz et réserver au frais.

COMPOTÉE DE CASSIS

Purée de cassis	50 g
Cassis IQF	250 g
Sucre roux	100 g
Pectine NH nappage Louis François	2 g
Zestes d'orange	1/2
Masse gélatine	12 g

Chauffer dans une casserole la purée et les cassis IQF, ajouter le sucre roux préalablement mélangé avec la pectine et cuire à 103°C.
En fin de cuisson, ajouter les zestes d'orange puis la masse gélatine.
Réservoir au frais.

DÉCORS & FINITIONS

Coulis cassis

Barquette Zallotti Blossom Kopert Cress
QS poudre de cassis

Montage

À l'aide du chablon Stencil Foglia Silikomart, parsemer la poudre de cassis et retirer délicatement le chablon.
Démouler la meringue et la déposer au centre de l'assiette, ajouter au centre de celle-ci un biscuit amande puis du granola.
Garnir avec un peu d'espuma cassis puis ajouter une boule de sorbet poire puis recouvrir d'espuma de manière à obtenir un dôme qui dépasse légèrement de la meringue.
À l'aide d'une petite louche préalablement chauffée, creuser une cavité dans l'espuma pour ensuite garnir cette cavité avec la compotée de cassis.
Décorer avec le Zallotti Blossom Koppert Cress.
Verser le coulis de cassis Les vergers Boiron au moment de déguster.