



# 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.  
Chauffer 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 murer 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.

Réserver au frais.

## DÉCORS & FINITIONS

### Coulis cassis

Barquette Zallotti Blossom Koppert 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.