

# Recette

## Verrine clémentine

Gaël Etrillard  
*Chef Hong Kong Les vergers Boiron*

PROCÉDÉS À FAIBLE CUISSON





## Recette Verrine clémentine

Par Gaël Etrillard



Purée de clémentine Corse IGP  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



Purée de pampleousse  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



Purée de sudachi  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



Préparation concentrée  
surgelée mandarine  
Les vergers Boiron

### GELÉE CLÉMENTINE CORSE

Purée clémentine IGP .....	586 g
Concentré mandarine .....	12 g
Sucre .....	40 g
Masse gélatine .....	11 g

Chauffer 30g de purée de clémentine avec le sucre et la gélatine. Ajouter le reste de purée et le concentré et mélanger délicatement le tout à la spatule.

### Les astuces du Chef

*Pour ne pas altérer la qualité de la purée IGP, éviter de chauffer la purée. Il n'est également pas nécessaire de chauffer le concentré, qui a déjà subi une réduction.*

### CONFIT CLÉMENTINE CORSE

Purée clémentine IGP .....	135 g
Concentré mandarine .....	4 g
Purée citron jaune .....	15 g
Pectine NH .....	2.6 g
Sucre .....	40 g
Fécule de maïs .....	6 g
Masse gélatine .....	11 g
Beurre .....	46 g

Mélanger la pectine avec le sucre et la fécule.  
Verser sur 135g de purée de clémentine et réhydrater pendant 3 min.  
Porter à ébullition et retirer du feu.  
Ajouter la gélatine, la purée de citron et le concentré.  
Refroidir à 45°C et ajouter le beurre.  
Mélanger au mixer plongeant et mettre au réfrigérateur pendant une nuit.  
Lisser au fouet avant utilisation.

*Cette préparation utilise très peu d'énergie car il ne demande que quelques secondes pour atteindre l'ébullition. Ce confit beurre oscille entre confit pectine et crémeux. Il sera donc très versatile car il tient très bien la congélation. Il pourra donc être utiliser en insert de petits gâteaux ou entremets, ou encore étaler sur un biscuit.*

## ÉMULSION AUX AGRUMES

Purée de clémentine IGP .....	370 g
Purée de pamplemousse .....	30 g
Purée de sudachi .....	30 g
Miel d'acacia .....	20 g
Sucre .....	60 g
Eau .....	60 g
Masse gélatine .....	70 g
Propure pois Louis François .....	6 g

Chauffer l'eau avec le sucre et le miel.  
Ajouter la gélatine et remuer jusqu'à la fonte.  
Ajouter les purées, laisser prendre au réfrigérateur jusqu'à la prise.  
Fouetter à vitesse rapide jusqu'à une mousse légère.

*Comme pour le confit, cette émulsion très mousseuse et facile à réaliser utilisera très peu d'énergie due à la présence de protéine dans la gélatine et la protéine de pois.  
Elle est également congelable si nécessaire.*



## Assemblage

Verser la gelée dans les verrines et mettre au réfrigérateur.  
Une fois la gelée prise, pocher le confit sur les bords et un peu de sarrazin torréfié.  
Verser l'émulsion agrumes sur le dessus et laisser prendre au réfrigérateur.

*Cette verrine apporte beaucoup de fraîcheur et un goût de clémentine très prononcé.  
Elle peut être utilisée comme pré-dessert ou sur un buffet.  
Elle ira également très bien accompagnée d'un thé noir comme le Nuwara Eliya, un thé fumé Lapsang Souchong ou encore un Earl Grey.*

---

---

---

---

---

---

---

---

# Cultivons l'excellence fruit

---



[www.les-vergers-boiron.com](http://www.les-vergers-boiron.com)



@les\_vergers\_boiron



Les vergers Boiron

#### LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin  
26300 Châteauneuf-sur-Isère  
France

#### LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.  
28-07 Jackson Avenue  
5th Floor, Long Island City  
NY 11101

#### LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,  
Becket House,  
1 Lambeth Palace Road,  
London, SE1 7EU  
England

#### LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,  
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong  
Hong-Kong