

Catégorie : **Professionnels**

----

Numéro de dossier	XX	
-------------------	----	--

NOM DU DESSERT À L'ASSIETTE

**MES PREMIERS PAS EN PROVENCE**

PHOTO EN COULEUR DU DESSERT AVEC L'ASSIETTE



EXPLICATION DU CHOIX DU DESSERT

J'ai choisi de nommer ce dessert ainsi suite à mon arrivée en Provence en janvier 2021. J'ai commencé à travailler en plein cœur du Luberon et j'ai trouvé un logement dans Le Château de Fontaube, une vieille bâtisse extraordinaire au milieu des oliviers, de la lavande et du thym sauvage. Un coup de cœur est né, c'est une évidence. J'ai alors décidé de créer un dessert à l'assiette autour de l'amande, du citron et du thym. J'ai ajouté une note d'originalité grâce aux olives confites.

Pour ce qui est de la dégustation, je préconise de préparer votre palais avec le « pré-dessert » situé en bas à droite de votre assiette. Ensuite, briser l'olivier puis déguster le dessert du bas jusqu'en haut.

## LISTE DES INGRÉDIENTS ET LEURS QUANTITÉS PAR RECETTE

---

### **Granité Citron-olive :**

75 g miel de fleurs  
112,5 g jus de citron  
165 ml eau  
37,5 ml huile d'olive intense  
1,5 g thym

### **Yaourt au citron vert :**

375 g crème excellence 35% MG Elle & Vire  
1,5 citrons vert zestés  
33,8 g jus de citron vert Les vergers Boiron  
37,5 g sucre  
1 g stabilisateur

### **Crumble Amande et thym :**

25 g farine T55  
25 g beurre Condé-sur-Vire  
25 g cassonade  
25 g amandes en poudres  
25 g amandes du lait d'amande  
2 g thym

### **Lait d'amande :**

131,2 g amande entière  
12 g cassonade  
150 ml eau  
¼ gousse de vanille

### **Crème légère Amandes :**

64 g lait d'amande  
64 g praliné Amande 70% fruité Valrhona  
92 g crème excellence 35% MG Elle & Vire  
15 g sucre glace  
18 g masse gélatine

### **Amandes sablées :**

100 g amandes  
100 g sucre  
48 ml eau

### **Gel citron-thym :**

50 ml eau  
100 g sucre  
4 g thym  
150 g jus de citron jaune  
6 g Agar-Agar

### **Olive confite :**

800 g sucre

500 ml eau  
50 ml huile olive intense  
200 g olive verte

### **Pain de Gênes citron :**

139,5 g œufs entier Ovoteam  
139,5 g pâte d'amande 50 %  
30 g beurre Condé-sur-Vire  
15 ml huile d'olive à l'ancienne  
29,25 g farine T55  
2,25 g levure chimique  
57,75 g blanc d'œufs Ovoteam  
18,75 g sucre  
1 zeste citron jaune

### **Zestes de citrons confits :**

2 pièces citron jaune  
460 g eau  
180 g sucre  
80 g glucose

### **Feuille de brick au thym :**

8 feuilles de brick  
80 g huile d'olive à l'ancienne  
6 g thym

### **Olivier en pâte à cigarette :**

80 g sucre glace  
80 g farine  
80 g beurre Condé-sur-Vire  
80 g blanc d'œufs Ovoteam  
4 g thym

### **Citra leaves cristallisée :**

50 g sucre  
1 g thym  
1/2 boîte Citra leaves Koppert Cress  
20 g blanc d'œufs Ovoteam

### **Finitions :**

1 botte Melissa cress Koppert Cress  
200 g praliné amande 70% fruité Valrhona

### **Granité :**

Ébullition miel, eau et jus de citron. Ajouter thym et l'huile d'olive, mixer. Tamis puis bac puis cellule 15 min. Remuer puis 10 minutes en cellule

### **Yaourt :**

Mélanger le sucre et stab. Ajouter la crème et les zestes. Porter le tout à ébullition puis filmer et infuser 10 min. Passer au tamis puis faire bouillir à nouveau et enfin ajouter le jus de citron vert. Stocker à +3°C

### **Crumble :**

Torréfier les amandes entières et en poudre à 150°C pendant 15 min. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène puis mettre sur silpat et cuire environ 15 min à 160°C

### **Lait d'amande :**

Torréfier les amandes entières à 150°C pendant 15 min. Faire un sirop avec la cassonade, eau et vanille. Mixer le tout au robot-coupe. Passer à travers l'étamine. Amandes pour le crumble

### **Crème amande :**

Monter crème + sucre. Mélanger lait d'amande et praliné. Ajouter la masse gélatine fondu. Laisser tomber en t° avant d'ajouter la crème montée. Couler en silicone -> cellule. Démouler et stocker à -18°C

### **Amandes sablées :**

Torréfier les amandes 150°C pendant 15 min. Sirop à 118°C. Ajouter les amandes dans le sirop, feu éteint, puis sabler les amandes en remuant sans cesse. Utiliser le tamis pour enlever l'excédent de sucre

### **Gel :**

Ébullition pendant 45 sec tous les éléments. Laisser prendre en cellule puis mixer

### **Olive :**

Eau + sucre à bouillir ajouter huile + olive. Cuire feu mini 35 min. Égoutter

### **Pain de Gênes :**

Chauffer micro-ondes la pâte d'amande, monter avec les œufs au batteur pendant 10 min. Incorporer farine, levure, beurre fondu, huile d'olives et zestes. Monter les blancs et les serrer au sucre puis incorporer. Cuire en cube à 175°C — 13 min avec des plaques dessus

### **Zestes de citron :**

Tailler en zestes à l'économe puis au couteau les citrons. Blanchir 3 fois. Confire à feu doux 25 min dans le sirop. Ajouter le glucose uniquement après 10 min de cuisson

### **Feuilles de brick :**

Badigeonner feuille de brick à l'huile d'olive — parsemer thym, placer entre les barres. Cuire 165°C 15 min. démouler à chaud

### **Olivier :**

Réaliser une pâte à cigarette. Étaler les arbres à l'aide d'un pochoir puis saupoudrer de thym et cuire à 160°C 8 min

### **Citra leaves :**

Sucre + thym. Couper à 5 cm la tige des citra leaves tremper les feuilles dans blanc d'œuf. Égoutter et tremper dans sucre-thym. Sécher T°  
Trier cress

## DRESSAGE DÉTAILLÉ DU DESSERT

---

Commencer par tracer une ligne de praliné sur le bord droit à l'aide d'une règle.  
Croiser celle-ci avec une ligne de gel citron afin de les relier en bas à droite.  
Disposer la crème amande, puis de chaque extrémité un cube de pain de Gênes au citron.  
Garnir au cœur de la crème amande, du crumble au thym dans le fond puis pocher le yaourt citron par-dessus.  
Ajouter des olives confites fourrées d'une amande sablée sur le yaourt et disposer les zestes de citron confits.  
Parsemer de point de gel citron au thym le dessus des pains de Gênes ainsi que sur les olives et le yaourt.  
Pocher successivement sur les 3 pétales des Citra leaves un point de gel, un de praliné et un de yaourt en mettant un morceau de zestes de citron confit.  
Placer alors chacune des Citra leaves dans l'angle en bas à droite de l'assiette.  
Garnir tous les tubes de feuilles de brick de granité citron-huile d'olive.  
Ajouter sur le granité deux pousses de Melissa cress et des fines rondelles d'olive confite.  
Déposer alors ce finger sur les deux cubes de pain de Gênes, au-dessus de la crème légère amande. Poser délicatement l'olivier en pâte à cigarettes.  
Faire les bords d'assiettes et envoyer.

**POIDS NET DU DESSERT  
HORS ASSIETTE**

**90 g**

**PRIX DE REVIENT DU DESSERT POUR 10  
ASSIETTES**

**35,83 €**

## NOTES DU JURY

---

**Organisation :**

ab3c  
Jean-Patrick BLIN 01 53 30 74 01  
[jeanpatrick@ab3c.com](mailto:jeanpatrick@ab3c.com)  
Bourlaye CISSE 01 53 30 74 02  
[bourlaye@ab3c.com](mailto:bourlaye@ab3c.com)



**Organisateur :**

Cultures Sucre  
Johanna REDON 01 44 05 39 84  
[j.redon@cultures-sucre.fr](mailto:j.redon@cultures-sucre.fr)