

Catégorie : **Professionnels**

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

NOM DU DESSERT À L'ASSIETTE

RACINE

PHOTO EN COULEUR DU DESSERT AVEC L'ASSIETTE



EXPLICATION DU CHOIX DU DESSERT

Ce dessert puise son essence dans mes souvenirs d'enfance, en particulier ceux passés à ramasser les noix de mon grand-père chaque automne

La noix incarne la richesse du terroir périgourdin, le panais, fait écho aux saveurs douces et réconfortantes des repas en famille.

L'orange sanguine, avec son acidité vient sublimer ces souvenirs en leur apportant une note de modernité et de vivacité

Le quartier de lune fait référence aux savoirs transmis par mon grand père qui m'a souvent parlé de l'influence des phases lunaires sur la croissance des légumes comme le panais et ainsi connaître le moment idéal pour le semer, le planter et le récolter

J'ai sourcé des produits biologiques directement issus du Périgord, dont certains proviennent de notre propre récolte

"Racine" est un dessert qui raconte mon histoire et où chaque élément m'évoque un précieux moment

Je vous invite à diviser le palet de panais en plusieurs éclats, à faire de même avec le dessert, puis à déguster chaque bouchée successivement

LISTE DES INGRÉDIENTS ET LEURS QUANTITÉS PAR RECETTE

Pâte à cigarette noix

- 100g beurre doux Condé-sur-Vire
- 100g sucre glace
- 33g farine de noix Moulin de la Veysière
- 66g farine T55
- 100g blancs d'oeufs

Crémeux noix

- 77g praliné noix
- 77g pâte de noix Sosa
- 154g crème Excellence 35% Elle & Vire
- 10g liqueur de noix du Périgord

Praliné noix

- 250g cerneaux de noix Moulin de la Veysière
- 166g sucre
- 5g fleur de sel fumé
- 3g gousse de vanille de Madagascar

Noix caramélisées

- 60g cerneaux de noix des noyers familiaux
- 37g sucre
- 14g eau
- 1g fleur de sel
- 4g beurre de cacao Valrhona

Palet panais confit fumé aux coques de noix

- 4 pièces panais bio
- 300g huile de noix Moulin de la Veysière
- 300g huile d'olive bio
- 20 noix des noyers familiaux

Chips de panais

- 110g panais bio
- 2500g huile de pépin de raisin
- QS dextrose

Mousseline panais

- 155g panais bio
- 200g lait entier
- 130g crème Excellence 35% Elle & Vire
- 45g beurre doux Condé-sur-Vire
- 5g gousse de vanille Madagascar
- 3g sel fin

Agar citron

- 90g eau
- 10g jus de citron jaune
- 2g agar agar

Gel estragon

- 60g agar citron
- 20g estragon
- 35g jus de citron jaune

Sorbet orange sanguine

- 75g eau
- 15g sucre
- 65g glucose atomisé
- 3g super neutrose
- 250g purée d'orange sanguine Les vergers Boiron
- 40g jus de citron jaune
- 0,5g poivre Cubèbe

Compotée d'orange sanguine

- 250g quartiers d'oranges sanguines
- 83g jus de citron jaune
- 16g sucre
- 2g pectine NH325
- 13g Campari

Endocarpes d'oranges sanguines

- 280g suprêmes d'oranges sanguines
- 11g citron caviar
- QS tour de moulin de poivre Cubèbe

Poudre d'estrageon

- 10g estragon

Décor

- 80 pousses de kyona mustard cress Koppert Cress

Pâte à cigarette noix

Mixer beurre pommade+sucre glace.
Ajouter farines et blancs d'œufs tempérés, mixer.
Etaler la pâte sur le chablon sur silpat graissé et essuyé.
Cuisson four à sole 160°C/8mn et former sur les moules lunes.

Crémeux noix

Chauffer la crème, verser sur le praliné + pâte de noix, mixer avec la liqueur de noix.

Praliné noix

Torréfier les noix à 140°C/25 mn. Cuire le sucre au caramel.
A froid, mixer ensemble, prélever 77g pour le crémeux puis mixer avec la fleur de sel et les grains de vanille.

Noix caramélisées

Casser les noix. Concasser les cerneaux, torréfier à 140°C/15mn.
Chauffer sucre+eau à 118°C.
Verser les noix dans le sirop, mélanger jusqu'à caramélisation.
Ajouter fleur de sel, beurre de cacao, débarrasser, séparer une partie et laisser refroidir le reste pour les concasser par la suite.

Palet panais confit fumé aux coques de noix

Eplucher les panais. Tailler des tronçons d'1cm, emporte-piécé le tour à 4,8cm et le centre à 2,3cm. Chauffer les huiles à 90°C, ajouter les panais, confire 35mn.
Chauffer les coques de noix en cocotte jusqu'à ce qu'elles fument. Déposer les palets de panais sur grille dans la cocotte et fumer 20s. Débarrasser.
Glacer avec le praliné noix.

Chips panais

Tailler à la mandoline des lamelles de 1mm d'épaisseur et de 0,4mm de largeur dans les chûtes de panais.
Chauffer l'huile à 180°C et cuire les lamelles dans un pochon avec un écumoire dessus pour qu'elles prennent une forme ondulée. Débarrasser.
Saupoudrer de dextrose et caraméliser au four à 160°C/3min.

Mousseline panais

Tailler les chûtes de panais en cubes et cuire en casserole avec le reste des ingrédients. Mixer.

Agar citron

Chauffer eau + jus de citron. A 40°C ajouter agar agar et porter à ébullition.

Gel estragon

Mixer l'agar, le jus de citron et l'estragon équeuté.

Sorbet orange sanguine

Réaliser le sirop, refroidir. Mixer le poivre cubèbe avec la purée d'orange sanguine et le jus de citron jaune, chinoiser.
Mixer ensemble le sirop et les jus. Congeler. Pacosser et pocher dans les moules demies lunes.

Compotée orange sanguine

Cuire les quartiers dans le jus de citron. Réduire. Ajouter sucre + pectine puis hors du feu le Campari. Mixer.

Endocarpes orange sanguine

Chauffer les suprêmes 20sec en boîte filmée, secouer. Répéter l'opération 2 fois.
Egoutter, mélanger avec le citron caviar. Poivrer.

Poudre estragon

Equeuter. Blanchir. Refroidir. Déshydrater 24h. Mixer.

DRESSAGE DÉTAILLÉ DU DESSERT

Dressage du satellite :

Déposer le palet de panais glacé, au centre les noix caramélisées concassées puis pocher un point de crémeux noix.
Ajouter trois noix caramélisées puis les chips de panais.

Dressage de l'assiette :

Pocher un petit point de crémeux noix sur le côté gauche de la fleur centrale de l'assiette.
Déposer la première tuile pâte à cigarette, quelques noix caramélisées concassées puis pocher le crémeux noix et le praliné noix
Ajouter la deuxième tuile, pocher la mousseline panais puis le gel estragon.
Finir par la troisième tuile, puis déposer le sorbet orange sanguine, la compotée d'orange sanguine et le mélange d'endocarpes
Saupoudrer de poudre d'estragon sur l'extérieur de la demie lune.

Décorer avec 5 pousses de kyona mustard cress sur le dessert et 3 pousses sur les chips de panais du satellite.

POIDS NET DU DESSERT
HORS ASSIETTE

100 g

PRIX DE REVIENT DU DESSERT POUR 10
ASSIETTES

49.61 €

REMARQUES DU JURY

Organisation :

ab3c
Jean-Patrick Blin 01.53.30.74.01
jeanpatrick@ab3c.com



Organisateur :

Cultures Sucre
Johanna REDON 01.44.05.39.84
j.redon@cultures-sucre.fr