

Catégorie : **Professionnels**

Numéro de dossier	39	
-------------------	----	--

NOM DU DESSERT À L'ASSIETTE

L'OPALE DES DUCS

PHOTO EN COULEUR DU DESSERT AVEC L'ASSIETTE



EXPLICATION DU CHOIX DU DESSERT

Le nom de mon dessert fait référence aux ducs de Bourgogne ainsi qu'à l'Opale, variété de pommes que j'ai choisie d'utiliser.

La Bourgogne, c'est elle qui m'a adopté. Arrivé il y quelques années, son patrimoine, ses paysages et surtout son terroir et sa gastronomie m'ont conquis. Ici on mange au rythme des saisons. C'est une terre d'épicuriens mais aussi d'agriculteurs, de viticulteurs et d'artisans formidables avec lesquels j'avais à cœur de collaborer pour ce dessert.

Pour se faire, je me suis associé à différents producteurs locaux tels que :

- Le Verger des Familles pour mes pommes (Nolay 21)
- La Moutarderie Falot pour la moutarde et le verjus (Beaune 21)
- Felix Galland Atelier G. pour la fabrication sur mesure de mes assiettes en forme de feuilles de vigne (Thoisly 21)
- SAB'S pour la Fine de Bourgogne (Beaune 21)

Je tenais également à réduire au maximum mon impact écologique, c'est pourquoi j'utilise des sacs sous vide compostables pour mes pesées.

LISTE DES INGRÉDIENTS ET LEURS QUANTITÉS PAR RECETTE

Tuile Gavotte

- 244g de sucre
- 120g d'œufs frais
- 125g de farine
- 4g de sel
- 120g de beurre Condé-sur-Vire
- 120g de lait demi-écrémé
- 14g de cacao poudre Valrhona
- Q.S. de poudre de graines de moutarde

Rouleaux de Pommes

- 4 pommes Opale BioBourgogne le Verger des Familles (21)

Sirop de cuisson :

- 70g de jus de pommes Opale Bio
- 10g de vinaigre balsamique
- 20g de sucre

Streusel Cazette

- 27g de beurre Condé-sur-Vire
- 27g de cassonade
- 20g de farine
- 7g de poudre de cazette de Bourgogne
- 20g de poudre d'amandes
- 0,6g de fleur de sel

Brunoise de Pommes

- 3 pommes Opale BioBourgogne le verger des familles (21)

Gel pomme :

- 62g de jus de pommes Opale Bio le verger des familles (21)
- 3g de vinaigre balsamique
- 1g de sucre
- 0,7g d'agar agar

Compotée Pommes

- 200g de chutes de pommes Opale Bio
- 40g de verjus Moutarderie Fallot (21)
- 2/3 de gousse de vanille
- 15g de sucre

Sorbet Verjus Moutarde

- 75g d'eau
- 45g de sucre
- 1,2g de neutro Agrimontana 100% Naturel
- 65g de verjus Moutarderie Fallot (21)
- 75g de yaourt grec
- 25g de Moutarde de Bourgogne IGP Moutarderie Fallot (21)

Siphon à la Fine de Bourgogne

- 280g de lait demi-écrémé
- 120g de crème 35% Elle&Vire
- 40g de sucre
- 60g de jaunes d'œuf Ovoteam
- 25g de masse gélatine
- 1 gousse de vanille
- 20g de Fine de Bourgogne AOC SAB'S (21)

Gelée Pommes

- 70g de jus de pommes Opale Bio
- 2,80g de sucre
- 1,12g d'agar agar
- 1,12g de gélatine bovine 200 Bloom en poudre

Confit Moutarde Verjus

- 100g de Verjus Moutarderie Fallot (21)
- 40g de Moutarde de Bourgogne IGP Moutarderie Fallot (21)
- 1g d'agar agar
- 10g de sucre

Sauce Pommes

- 2 pommes Opale Biobourgogne le Verger des Familles (21)
- 50g de beurre Condé-sur-Vire
- 50g de Fine de Bourgogne
- 2L de jus de pommes Opale Bio

Tuile Gavotte :

- Mixer tous les ingrédients.
- Séparer en 2 la masse totale et ajouter le cacao dans le deuxième mélange.
- Étaler sur silpat à l'aide de chablons - Avec une passette, disposer les graines de moutarde avant cuisson.
- Cuire à 170°C pendant 5 min puis tailler et rouler.

Jus de Cuisson des Pommes :

- Caraméliser le sucre - Décuire avec le jus de pomme et le vinaigre.

Rouleaux de Pommes :

- A l'aide de la mandoline tailler les pommes en rouleaux.
- Couper les rouleaux à 3 mm d'épaisseur -- Cuire sous vide avec le jus de cuisson pendant 5 min en vapeur.

Streusel Cazette :

- Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Effriter sur une plaque puis cuire à 170°C pendant 8 min.

Gel Pommes :

- Chauffer le jus de pommes avec le vinaigre.
- A 40°C, ajouter le sucre et l'agar agar - Porter à ébullition l'ensemble puis réserver au froid.

Brunoise de Pommes :

- Tailler les pommes en brunoise.
- Cuire la moitié de la brunoise quelques minutes afin de les rendre plus fondantes.
- Mélanger la brunoise cuite et crue avec le gel pomme - Réserver au frigo.

Compotée Pommes :

- Dans une casserole, mettre les chutes de pomme.
- Ajouter le verjus, le sucre et la vanille - Faire compoter - Bien mixer et réserver au froid.

Sorbet Verjus Moutarde :

- Faire chauffer l'eau, ajouter le stab mélangé au sucre.
- Porter à ébullition puis verser sur le verjus, le yaourt grec et la moutarde - Bien mixer - Turbiner.

Siphon Fine de Bourgogne :

- Chauffer le lait et la crème, puis verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et la vanille.
- Cuire à l'anglaise - Ajouter la gélatine - Bien mixer et réserver au froid.
- Une fois bien refroidi, ajouter la Fine de Bourgogne et verser l'ensemble dans un siphon.

Gelée Pommes :

- Chauffer le jus de pommes - A 40°C, ajouter sucre, agar agar et gélatine.
- Porter à ébullition - Couler dans les moules.

Confit Verjus Moutarde :

- Faire chauffer le verjus avec la moutarde - A 40°C, ajouter le sucre et l'agar agar.
- Donner une bonne ébullition puis réserver au froid - Bien mixer avant utilisation.

Sauce Pommes :

- Tailler grossièrement les pommes - Colorer avec le beurre dans une casserole.
- Décuire avec la Fine - Ajouter le jus de Pomme - Laisser frémir 10 min - Chinoiser.
- Laisser réduire le jus 1 h.

DRESSAGE DÉTAILLÉ DU DESSERT

- Disposer la tuile racine au centre de l'assiette.
- Placer le rouleau de pommes à l'intérieur.
- Ajouter par dessus le streusel cazette.
- Insérer l'équivalent d'une cuillère à café de brunoise pomme.
- Pocher un peu de compotée pommes.
- Disposer le sorbet moutarde verjus.
- Ajouter le siphon Fine de Bourgogne.
- Terminer avec la gelée pommes.
- Décorer avec les tuiles en forme de feuilles de vigne ainsi que des points de confit et segments de pommes.

**POIDS NET DU DESSERT
HORS ASSIETTE**

61 g

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

47.12 €

NOTES DU JURY

Organisation :

ab3c

Jean-Patrick Blin 01.53.30.74.01

jeanpatrick@ab3c.com

Matthieu Laroye 01.53.30.74.02

matthieu@ab3c.com



Organisateur :

Cultures Sucre

Johanna REDON 01.44.05.39.84

j.redon@cultures-sucre.fr