



YAOURT CRÉMEUX, CITRON CONFIT, CONDIMENTS DE NOISETTES DU GERS, MERINGUE CRAQUANTE, SORBET THYM CITRON

INGRÉDIENTS (10 PERS)

- 750g de crème
- 662g d'eau
- 425g de jus de citron frais
- 250g de citron jaune
- ½ jus de citron
- 3 zeste de citron jaune
- 610g de sucre
- 60g de sucre glace
- 75g de glucose
- 120g de blanc d'œufs
- 39g de beurre
- 30g de farine
- 10g de farine de noisette
- 100g d'huile d'olive
- 1 brin de thym
- 3g de thym frais
- 250g de noisettes émondées



PRÉPARATION

Yaourt : Porter à ébullition 750g de crème avec 125g de jus de citron et couler en assiette semi creuse. Mettre une nuit au frais.

Citron confit : Rincer les citrons, les tailler en tranche d'un demi centimètre d'épaisseur. Blanchir les tranches 3 fois en mettant bien de l'eau froide à chaque nouveau départ. Une fois bien égouttés, les mettre à cuire dans les 250g d'eau et ¼ des 250g de sucre. Les laisser mijoter tout doucement. Au bout de 30 minute arrêter la cuisson, les laisser refroidir et renouveler l'opération le lendemain et le surlendemain. Une fois cuit et refroidi, les tailler en brunoise et conserver au frais dans le sirop de cuisson.

Meringue craquante : Monter les blancs en neige (60g). Les serrer avec le sucre (60g). Ajouter le sucre glace (60g) délicatement à l'aide d'une maryse. Étaler la meringue sur un papier cuisson et mettre à sécher au four à 90°C pendant 2h. Une fois la meringue refroidie, la concasser en morceaux. Conserver en boîte hermétique, à l'abri de l'humidité.

Sorbet Thym-citron : Chauffer le jus de citron (300g) et l'eau (400g) avec le thym (3g) et le laisser infuser 15 min. Passer au chinois, faire bouillir le jus avec le sucre (220g) et le glucose (75g). Refroidir. Mettre le mix à glace dans la sorbetière. Une fois la glace prête, la conserver au congélateur.

Noisettes caramélisées : Torrifier les noisettes (100g) au four à 180°C. Dans une casserole, porter le sucre (30g) et l'eau (12g) à ébullition. Y ajouter les noisettes chaudes et mélanger constamment. Le sucre va blanchir puis caraméliser. Une fois toutes les noisettes enrobées, sortir du feu et ajouter le beurre (4g). Débarrasser sur papier cuisson et laisser refroidir. A conserver dans une boîte hermétique.

Tuile noisette : Fondre le beurre (35g). Mélanger les 50g de sucre, 30g de farine, les 10g de farine de noisette et les 60g de blanc d'œuf. Ajouter le beurre (35g). Étaler la pâte soit sur un silpat ou soit dans un pochoir à tuiles puis cuire quelques minutes à 170°C en surveillant que la coloration n'aille pas trop vite. Débarrasser à l'abri de l'humidité.

Huile infusée : Tiédir l'huile d'olive et y infuser le thym (1 brin) et les 3 zestes de citron. Mettre de côté.

Condiment de noisettes : Torrifier les noisettes (150g). Une fois bien colorées, les mixer à chaud et y ajouter l'huile d'olive (50g) et le jus d'un ½ citron. Réserver.

Dressage : Disposer un peu de citron confit sur les yaourts ainsi que du condiments noisettes. Au centre du yaourt, disposer des noisettes caramélisées concassées par-dessus une boule de sorbet. Parsemer l'assiette de meringue puis d'huile infusée. Pour finir, disposer une tuile.

les tables du gers



Passion et Gourmandise
1205 chemin d'Esparebent
32810 Roquelaure
Tél.: 06 22 37 43 55