

# Coulommiers aux saveurs anisées, poire fumée et chocolat blanc (Jean-Philippe et Mallory, Top Chef 2020 S11E3)



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 4 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
58558	Coulommiers au lait cru 3/4 affiné 20% MG 500 g L' Affineur du Chef	1 Pièce
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	1 Litre
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	200 Gramme
	Poire	6 Pièce
	Branche de bois de fenouil sec	6 Pièce
	Pastis	1 Litre
	Chocolat blanc	250 Gramme
	Noix	200 Gramme
	Farine	200 Gramme
	Citron vert	3 Pièce
	Fenouil	1 Pièce
	Feuille de gélatine	14 Pièce
	Badiane	1 Pièce
	Agar agar	4 Gramme

## Etapes de préparation

### Crumble de noix

Mixer les noix jusqu'à l'obtention d'une poudre. Ajouter la farine et le beurre. Réaliser une pâte et l'étaler sur une plaque à pâtisserie sur 0,5 cm. Mettre au four à 180°C pendant 20 min. Une fois cuite, sabler le crumble

### Tuile de coulommiers

Récupérer la croûte et la mettre entre deux feuilles de papier cuisson. L'étaler de manière assez fine avec un rouleau à pâtisserie. Mettre en deux plaques à pâtisserie et enfourner à 200°C pendant 10 min. Laisser refroidir puis casser de façon irrégulière

# Coulommiers aux saveurs anisées, poire fumée et chocolat blanc (Jean-Philippe et Mallory, Top Chef 2020 S11E3)

## **Copeaux de poire**

Tailler une poire en fines tranches. Assaisonner avec du jus de citron vert et son zeste

### **1 Ganache chocolat blanc / coulommiers**

Retirer la croûte supérieure du coulommiers puis la réserver au frais. Couper le coulommiers en gros cubes. Faire fondre au bain marie 250 g de crème liquide, le chocolat blanc et le coulommiers. Une fois le mélange bien lisse et homogène, ajouter 5 feuilles de gélatine ramollie et 750 g de crème liquide froide, bien mélanger et passer au chinois fin. Débarrasser en plaque gastro et mettre en cellule de refroidissement. Une fois l'appareil bien refroidi, mettre celui-ci au batteur avec le fouet pour la faire monter comme une crème fouettée. Réserver au frigo dans une pipette

### **2 Gelée de Pastis**

Mettre ½ litre de pastis à bouillir dans une casserole. Flamber au chalumeau pour que l'alcool s'évapore complètement. Ajouter 6 feuilles de gélatine ramollies bien mélanger, débarrasser dans une petite plaque afin de réaliser une fin couche, râper dessus le zeste d'un citron vert et y disposer les fanes de fenouil. Mettre en cellule de refroidissement. Détailler des ronds de différentes tailles à l'emporte-pièce

### **3 Palets de poire**

Éplucher les poires. Tailler 3 poires en tranches de 1 cm et détailler 8 ronds à l'emporte-pièce de 2,5 cm. Passer à la centrifugeuse les 3 autres poires pour récupérer le jus. Dans une casserole, faire revenir doucement les 8 palets de poires à l'huile d'olive puis déglacer et flamber au Pastis. Mouiller avec une partie du jus des poires pour terminer la cuisson jusqu'à réduction du jus pour que celui-ci glace les palets de poires. Récupérer 4 palets et les mettre dans une casserole avec dans le fond du bois de fenouil sec avec un grille, flamber à l'aide d'un chalumeau pour les mettre à fumer 5 minutes. Avec 4 autres palets de poires les brûler au chalumeau. Réserver

### **4 Gel de poire et citron vert**

Récupérer le reste du jus de poires, le jus d'un citron vert et 4 g d'agar-agar. Mettre à bouillir environ 2 minutes puis ajouter 2 feuilles de gélatine. Bien mélanger et mettre en cellule de refroidissement. Mixer la gelée jusqu'à bonne consistance. Rectifier l'assaisonnement avec du citron vert. Mettre en pipette et réserver au frais

Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC . © Bravo Media LLC 2020. Adapté du format Top Chef, distribué par NBC Universal.