

Carbo sucrée (Will et Sébastien, Top Chef 2022)



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 4 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
	Bonnet de veau	1 Kilo
	Eau	5 Litre
	Bâtons de canelle	2 Pièce
	Cardamome	10 Pièce
	Anis étoilé	3 Pièce
	Sucre	300 Gramme
	Citron	1 Pièce
	Orange	1 Pièce
	Pamplemousse	1 Pièce
	Mangue	1 Pièce
	Bâton de rhubarbe	1 Pièce
	Lait de coco	300 Gramme
	Crème	100 Gramme
	Feuille de gélatine	1 Pièce
	Sucre brun	70 Gramme
	Beurre	100 Gramme
	Sucre roux	100 Gramme
	Mélange de graines	150 Gramme

Etapes de préparation

Carbo sucrée (Will et Sébastien, Top Chef 2022)

1 Bonnet de veau

Faites blanchir le bonnet de veau plusieurs fois départ eau froide et vinaigre blanc. Laissez cuire pendant 30 minutes dans un autocuiseur. Une fois cuit, détaillez en grosse tagliatelles et pochez dans un sirop (eau et sucre), avec la citronnelle et toutes les épices.

2 Suprêmes d'orange

Réalisez des suprêmes d'oranges, de citron et de pamplemousse.

3 Julienne de mangue / rhubarbe

Taillez une mangue verte et un bâton de rhubarbe en fine julienne

4 Crème coco

Faites infuser les épices dans la crème et le lait de coco. Passez au chinois étamine, ajoutez la gélatine préalablement ramollie. Mettez le tout dans un siphon et gazez une fois.

5 Nougatine de graines

Sablez le beurre avec le mélange de graines. Etalez entre deux feuilles de papier cuisson. Enfournez à 160°C pendant 12 minutes.

6 Caramel à sec

Réalisez un caramel à sec, déglacez au jus d'orange et ajoutez le miso.

7 Dressage

Dans une assiette creuse, tirez la mousse aérienne à la noix de coco (le siphon). Dressez au centre les suprêmes d'agrumes. Assaisonnez les tagliatelles de bonnet de veau avec les juliennes de mangues et de rhubarbe puis le caramel. Dressez ensuite les tagliatelles au centre et nappez de caramel aux agrumes. Pour finir, déposez des éclats de nougatine aux graines sur la mousse.