

Top Chef - Pistache, fruits rouges & vinaigrette de Clotaire



Ingrédients (pour 0 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Blanc d'œuf	~
PM	Poudre de noisette	~
PM	Sucre glace	~
PM	Miel	~
PM	Beurre noisette	~
PM	Farine	~
PM	Pâte pistache pure en seau 1 kg SAINTE LUCIE	0279336
PM	Pistache torrifié	~
PM	Fraise	~
PM	Framboise	~
PM	Myrtille	~
PM	Jus de rhubarbe	~
PM	Jus de citron	~
PM	Sucre 10 %	~
PM	Gélatine	~
PM	Crème verveine	~
PM	Crème 37% matière grasse	~
PM	Verveine fraîche	~
PM	Jus de groseille	~
PM	Vinaigre de miel	~

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Huile d'amande	~
PM	Sel	~

Étapes de préparation

- 1 Madelaine pistache (Blanc d'œuf, poudre noisette, sucre glace, miel, beurre noisette farine, pâte pistache, pistache torréfier)
Dans un batteur mettre tous les ingrédients sauf beurre noisette et pistache torréfier. Monter au beurre noisette. Couler en plaque. Ajouter les pistaches torréfiées. Cuir à 165°C environ 25 min.
- 2 Coulis et confit de fruits rouge (fraise, framboise, myrtille, jus de rhubarbe, jus de citron, sucre 10%, gélatine)
Cuir à couvert tous les ingrédients sauf la gélatine. Récupérer le jus et ajouter 18 g de gélatine / 1L. Passer en gelée la pulpe. Avec une partie du jus faire kappa 10 g / 1L. Prendre au congélateur une partie du coulis. Tremper dans kappa.
- 3 Crème verveine (crème verveine, crème 37% matière grasse, verveine fraîche, sucre 10%)
Infuser 2h. Passer au chinois. Monter avec une vanille.
- 4 Vinaigrette (pistache torréfier, jus de groseille, vinaigre de miel, huile d'amande, sel)
Tout au mortier.