



SOLEIL LEVANT

Rising sun

ROMAIN BELAMY

Chef pâtissier au Restaurant « Le Verdurier »
de l'Hôtel Château de Drudas – Relais et Châteaux





SOLEIL LEVANT

Rising sun

Pour le lemoncurd konatsu :

50g jus de konatsu SICOLY®
42g sucre
1 œuf

0,8g agar
45g beurre salé

Procédé :

Mélanger dans une casserole tous les ingrédients hormis le beurre. Cuire à feu moyen jusqu'à ébullition puis débarrasser. Monter au beurre.

Pour l'opaline :

56g fondant blanc
32g glucose

Procédé :

Cuire le mélange à 150°C, étaler, laisser refroidir puis mixer

Pour le chocolat inspiration Yuzu :

50g Chocolat «Inspiration Yuzu» Valrhona®

Procédé :

Tabler puis étaler entre deux feuilles de papier Guitare. Tailler des bandes de la taille désirée.

Pour le konatsu brûlé :

2 konatsu
PM saké

PM poivre de malabar

Procédé :

Peler à vif le konatsu. Le tailler en petits dés puis assaisonner avec du saké et du poivre de malabar. Egoutter pendant environ 2 heures puis brûler l'ensemble à l'aide d'un chalumeau.

Pour le gel konatsu confit :

2 konatsu
100g sucre
300g eau

Procédé :

Blanchir trois fois les konatsu pour enlever l'amertume. Réaliser un sirop puis laisser confire 8h. Retirer la pulpe. Garder 1/3 de la peau. Mixer l'ensemble et détendre avec du jus de cuisson.

Pour la crème mousseuse au yuzu :

100g eau
60g sucre
65g jus de yuzu SICOLY®
15g jus de konatsu confit

4g gélatine or
200g blanc d'œufs
PM acide ascorbique

Procédé :

Chauffer la pulpe à 55°C et incorporer la gélatine. Mélanger le reste des ingrédients ensemble puis ajouter la pulpe collée. Monter les blancs au bec puis incorporer au mélange. Étaler sur un flexipan à rebord, surgeler puis détailler en cercles de 60mm.

Pour le sorbet saké :

144g lait
182g eau
40g glucose atomisé

7g trimoline
2g stabilisateur
56g saké

Procédé :

Chauffer l'eau et le lait à 40°C puis ajouter la trimoline. Continuer la cuisson jusqu'à 60°C. Incorporer le reste des ingrédients et porter à ébullition. Laisser refroidir et ajouter le saké. Laisser maturer 6 heures minimum puis turbiner.

Pour la meringue baie de Sansho:

60g blanc d'œufs
112g sucre
2g crème de tartre
PM poivre Baie de sansho

Procédé :

Réaliser une meringue suisse et moule des Baies de Sansho à l'intérieur. Pocher en forme de feuilles.

DRESSAGE :

Disposer une base de crème mousseuse yuzu. Pocher et détailler en cercle le lemoncurd.
Disposer entre chaque interstice une feuille de chocolat «Inspiration Yuzu», puis les opalines sur le dessert. Continuer le dressage avec des points de gel Konatsu, des segments de konatsu brûlés et deux petites quenelles de sorbet saké.
Terminer en disposant une feuille de meringue et les pousses de votre choix.