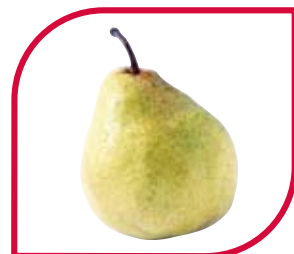
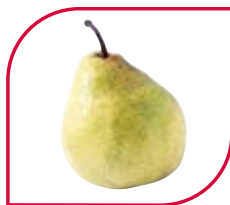




Idée recette de Jordi PUIGVERT



Été-hiver connection



Idée recette de Jordi PUIGVERT 
Sweet'n go - Girona - ESPAGNE

Été-hiver connection

Recette pour 20 assiettes

■ Oreillon d'abricot confit

- 24 oreillons d'abricot SICOLY®
- 75 g sucre
- 50 g beurre
- 1 bâton vanille ouvert et raclé
- 100 g jus de citron jaune SICOLY®
- 100 g eau
- 4 tours de moulin de poivre rose

Procédé :

Disposer les oreillons d'abricot SICOLY® les uns à côté des autres dans une plaque de four. Mettre des noisettes de beurre et saupoudrer de sucre. Déposer le bâton de vanille ouvert et raclé. Verser le jus de citron jaune SICOLY® et l'eau. Enfourner 15 minutes à 200°C en arrosant souvent avec le jus de la plaque.

Retirer du four puis réserver.

Passer le jus au chinois puis le faire réduire jusqu'à obtenir une sauce. Ajouter le poivre rose moulu et émulsionner au blender.

■ Sorbet abricot-verveine

- 1000 g purée d'abricot SICOLY®
- 245 g eau
- 20 g verveine fraîche
- 215 g sucre
- 90 g glucose atomisé
- 3 g stabilisant pour sorbet
- 10 g jus de citron jaune SICOLY®

Procédé :

Laisser infuser l'eau et la verveine toute une nuit (au réfrigérateur). Passer au chinois.

Chauffer l'infusion à 45°C.

Mélanger le sucre, le glucose et le stabilisant. Verser ce mélange et le jus de citron jaune SICOLY® dans l'infusion puis chauffer à 85°C. Mélanger le sirop à la purée d'abricot SICOLY®. Laisser maturer à 4-5°C de 6 à 12 heures. Turbiner et conserver à -18°C.

■ Gelée de poire

- 800 g purée de poire SICOLY®
- 200 g eau
- 6 g agar agar

Procédé :

Mélanger les ingrédients puis porter à ébullition. Étaler une partie de l'appareil dans un cadre sur 1 cm d'épaisseur. Laisser prendre puis découper des rectangles de 3x10 cm. Avec l'autre partie, réaliser des sphères de 2 cm de diamètre à l'aide d'un moule Pavoni.

■ Mousse légère à la poire

- 400 g purée de poire SICOLY®
- 100 g eau
- 50 g pro-espuma froid SOSA

Procédé :

Mixer les ingrédients. Remplir un siphon au 2/3 avec le mélange. Mettre 2 cartouches de gaz. Réserver.

■ Neige d'amande crue et citron

- 100 g pâte pure d'amande crue
- 40 g maltodextrine de tapioca
- 25 g citron jaune zeste semoule SICOLY®

Procédé :

Mélanger la pâte pure d'amande crue et la maltodextrine de tapioca jusqu'à obtenir une poudre très fine. Sécher le citron jaune zeste semoule SICOLY® au four à 75°C jusqu'à ce qu'il soit bien sec. Mixer au blender afin d'obtenir une poudre assez fine.

■ Montage et finition

Disposer un rectangle de gelée de poire au centre de l'assiette.

Au-dessus du rectangle, disposer une quenelle de sorbet, un oreillon d'abricot confit et une sphère de poire.

Sur le rectangle et sur le côté, disposer un peu de neige d'amande crue.

À une extrémité du rectangle, disposer la mousse légère à la poire. Verser un peu de sauce aux abricots pour agrémenter. Ajouter quelques feuilles de basilic.