

Fiches recettes par Catala vincent Ambassadeur du Championnat de France des desserts

Crème brûler au nougat blanc sans cuisson :

-500 g de crème liquide 35%

-115 g de sucre cassonade

- 6 œufs entiers bios

-5 feuilles de gélatine or

-1 gousse de vanille

-200g de nougat blanc

1/ Comme une crème anglaise mettre la crème en casserole avec la moitié du sucre, porter à ébullition avec 100g de nougat et la gousse de vanille

2/ Blanchir les œufs avec le reste du sucre, ensuite verser la crème sur les œufs et mélanger en cuisson jusqu'à 82 °c puis réserver.

3/ Mettre à tremper les feuilles de gélatines dans de l'eau froide puis incorporer à chaud dans l'anglaise au nougat mixer et chinoiser

4/ Mouler dans des petits récipients au frais.

Millefeuille de nougat noir et ganache a la fleur de sel

-300g de nougat noir

-1 main de bouda

-1citron vert

-250 g de chocolat noir min 60%

-225 g de crème 35 %

-65 g sucre pétillant

-fleur de sel

-60 g de beurre

1/ Prendre le nougat noir le couper et le disposer sur un silpat au four à 120 ° c juste pour le faire fondre ensuite l'étaler très fin ensuite détailler des rectangles.

2/ Faire chauffer la crème avec les zests d'agrumes et le sucre et pétillants, puis à ébullition verser sur le chocolat avec le beurre couper en morceau ensuite réserver au frais filmer

3/ A froid mettre en poche et monter comme un millefeuille.

Ganse au romarin et miel de châtaigner

-250 g de farine type 55

-250 g de farine de châtaigner

-4 œufs

-15 backing powder

-80 g de sucre roux

-20 g huile olive

-20 g de rhum ambré

-60g de lait entier

-sel pm

-1 gousse de vanille

-30 g de romarin

-500 g huile arachide

-codineige +colorant

-100g miel de chataigner

1/ Hacher le romarin au préalable laver et effeuiller

2/ mélanger tous les ingrédients secs puis battre les œufs avec le lait, huile, et le rhum incorporer à la main jusqu'à 'obtention d'une pate lisse et homogène réserver au frais avec un torchon 1 h

3/ Etaler la pâte de la forme souhaitez avec de la farine et faire chauffer huile à 160° cuire blond et sucré.

Pompe à huile à huile olive du moulin Opio façon baba au Marc de Provence

-600 g de farine type 55

-40 g de levure boulanger

-125 g de sucre de canne

-3 œufs

-150g huile olive d Opio

-80 g de beurre

-1 zest orange

-sel

-150 g eau tiède

-150 g de Marc de Provence

-50 g de miel

- épices

-jus de passion

1/ préparer le levain la veille

,levure , eau ,et 200g de farine et une pincée de sucre

2/Dans un saladier incorporer farine+ sucre+ sel+ huile olive +et les œufs, laisser tourner avec le crochet a vitesse moyenne, incorporer le levain et les zest jusqu' a une pate lisse et brillante ,ensuite laisser reposer 2 heures.

3/Graisser des moules puis détailler la pâte la cuire a 180 ° pendant 15 min env,faire reposer sur grille après cuisson

4/ Préparer le sirop ,eau +miel+marc de provence +jus de passion +epices ,porter à ébullition laisser refroidir à 35 ° puis pocher les pompe à huile façon baba

Tartare de melon hiver de Fréjus aux confits de fleur de rose d'Audrey

- 2 melons hiver
- 1 combawa,
- 100g de sucre blanc
- 2 gousses de vanille
- 4 brin de pélargonium
- 200 g confit de fleur de rose
- 1 bouteille eau de rose
- colorant rouge irisée

- 1 /Eplucher les melons les vider et les couper en tranche régulière pour ensuite faire des bâtonnets puis des dés fin
- 2/ Faire un mélange avec le pélargonium haché le zest de combawa la moitié du sucre +1 gousse de vanille
- 3/ utiliser la moitié de la brunoise de melon que on assaisonné avec le mélange zest +épices, et l'autre moitié avec eau de fleur de rose colorant que on va mixer d'une couleur rose clair
- 4/dressage confit ensuite tartare +jus de melon mixer paille +cuillère.

Barre vitaminé safran de Sillans la cascade et mendiant de Provence

- 80 g de noisette entière blanche
- 80 g d'amandes blanches entière
- 80 g de raisin blond sec
- 80 g de choco pops
- 75 de sucre roux
- 2 citrons jaunes bio
- 160 g de chocolat caramelia

-1 g de safran

-fleur de sel

1/Torréfié les fruit sec a 150° dans un four pendant 15 min pour libérer les aromes

2/Concasser les raisins

3/Réaliser un caramel avec le safran le jus de citron une fois blond le décuire un peu a eau, puis incorporer les fruits secs et les raisins.

4/ Faire fondre le chocolat et ensuite incorporer le mélange caramel fruit sec puis incorporer les chocopops

Mouler et placer au frigo

Gelé de dattes à la coriandre fraiche et thé blanc ou rouge ,crème mascarpone vanillé

-200 g de dattes

-1 botte de coriandre fraiche

-1 botte de menthe fraiche

-6 figues de barbarie

-100g de sucre roux

- 2 gousses de vanille

-20g de thé blanc ou rouge

-400 g de jus d'orange bio

-1 citron vert

-poivre

- 5 feuilles de gélatines

-500g de mascarpone

-250g de crème fraiche épaisse

-50 g de miel acacia

- 1/Enlever les noyaux des dattes et les couper en petits cubes
- 2/Réaliser le jus de cuisson des dattes avec jus orange +sucre +menthe +coriandre +thé+epices,porter à ébullition ensuite filmer laisser infuser 12 min
- 3/Ensuite incorporer la gélatine au préalable trempé dans l'eau dans le jus filtré puis verser les dattes et filmer
- 4/Pour la crème mascarpone monter la crème fouetter ensuite 1 zest de citron vert de la vanille et du sucre roux a votre convenance mélanger et réserver en poche
- 5 /Dressage en couche successive et régulière décore pousse de menthe et coriandre +fleur

Moelleux amandes aux pommes caramélisées fleur oranger de la Parfumerie

Bouis

- 300 g de beurre
- 300 g de poudre amande
- 100 g de sucre
- 9 œufs
- 80 g de maïzena
- fleur oranger
- zest orange
- vanille
- 4 pommes golden savour bio
- 50 g de beurre
- 80 g de sucre roux
- rhum brun
- fleur de sel pm

- 1/ Pour la crème amande faire le beurre pommade dans un saladier incorporer le sucre et bien blanchir puis incorporez la farine et la poudre amande tamisé ainsi que les œufs et émulsionner pendant 5 min +fleur oranger et zest d'orange et réserver au frais.
- 2/ laver et coupé les pommes en dés de 1 cm sur 1, ensuite faire un caramel avec le sucre et le rhum pour évaporer l'alcool puis à couleur blonde mettre le beurre et la fleur de sel .
- 3/ Ensuite en couche successive mettre crème amande et pomme caraméliser puis cuire a 170 ° pendant 12 min environ à la sortie du four arroser de fleur d'oranger.

Comme un Vin chaud gélifié aux saveurs de Provence

-1 litre de jus de raisin bio

-200 g de sucre de canne

-1 orange

-1 citron

-cannelle +vanille +épices diverse

-1 cosy cerise

- 12 feuilles de gélatine

- 1/ faire bouillir le cosy cerise avec le jus de raisin et les épices ainsi que les zest de citron et orange +sucre
- 2/ laisser infusé pendant 15 min filmer
- 3/ faire tremper la gélatines dans de l'eau froide puis incorporer a la moitié du liquide mixer et chinoiser
- 4/ faire des suprêmes avec les orange et citron et les disposer dans le verre verser un peu de gelé laisser au frais
- 5/ dressage faire chauffer le reste de vin et le verser sur la gelé puis déguster

Poire Façon belle Hélène de Provence.

-1 boîte de poire chinoise

-500 g mascarpone

-125 g sucre roux

-thym frais

-amande concassé

-cacahuète salée

-150 g de chocolat noir 60% min

-160 g de crème 35 %

-eau de fleur orangée

-amande amère

1/ égoutter les poires et les creuser les réserver sur sopalin

2/monter le mascarpone avec sucre et thym haché

3/ torréfié amandes et cacahuètes à 160 ° pendant 15 min env .

4/ réaliser un ganache aux arômes de Provence.

5/dans la poire dressée la ganache ensuite à la poche venez mettre la crème au thym et les amandes

**LA VISION D'UN PLAT ET LA CREATION D'UNE RECETE SONT LE
PRONLONGEMENT DE NOTRE AME.**

TRANSMETTRE, DONNER, PARTAGER, VIBRER, SANS RETENUE.....

AMITIEES GOURMANDES....