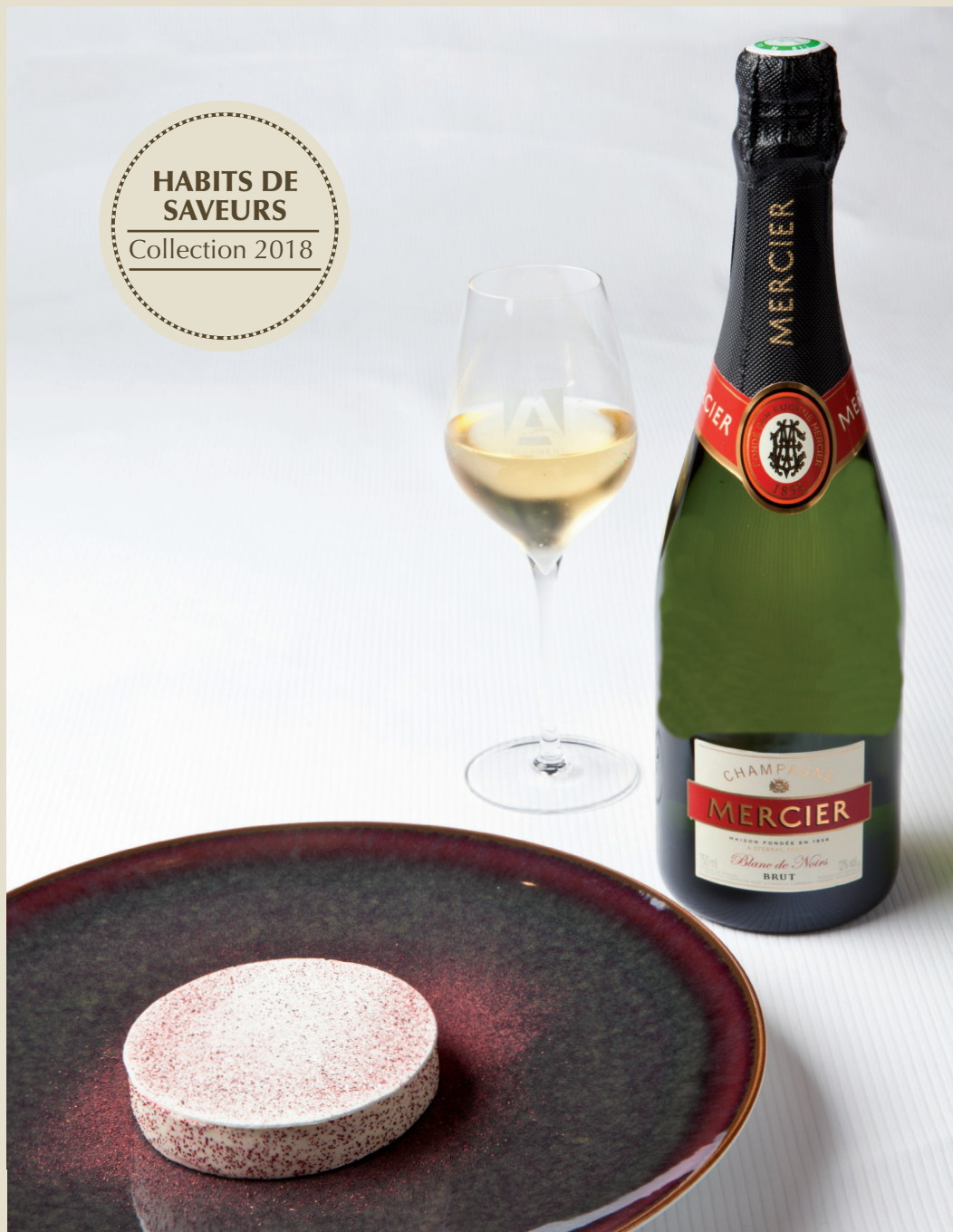


**HABITS DE
SAVEURS**
Collection 2018



DESSERT POIRE

ARNAUD LALLEMENT - L'ASSIETTE CHAMPENOISE
CHAMPAGNE MERCIER BLANC DE NOIRS



CHAMPAGNE

DESSERT POIRE

ARNAUD LALLEMENT - L'ASSIETTE CHAMPENOISE

POUR 10 PERSONNES CRÉMEUX YUZU

13 œufs
324 g de sucre
216 g de jus de yuzu
360 g de beurre
5 feuilles de gélatine
150 g de pâte de yuzu

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Dans un cul de poule au bain-marie, cuire les œufs avec le jus de yuzu et le sucre jusqu'à épaississement. Ajouter le beurre, la gélatine et la pâte de yuzu. Mixer et laisser refroidir. Couler le crémeux dans un cadre de 2 cm de hauteur, 30 cm de long et 20 cm de large, puis mettre au congélateur. Une fois bien dur, détailler des anneaux de crémeux à l'aide des emporte-pièces 7 cm intérieur. Placer à nouveau au congélateur.

CRUMBLE

100 g de sucre glace
100 g de poudre d'amande
100 g de farine
100 g de beurre

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Au batteur, mélanger les ingrédients. Effriter cette pâte sur une plaque et cuire au four 15 minutes à 150°C. Laisser refroidir et mettre en boîte hermétique.

SORBET POIRE

300 g de pulpe de poire
10 g de jus de citron
30 g d'eau
50 g de sucre
1 stabilisateur

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Éplucher les poires et mixer pour obtenir une pulpe. Dans une casserole, faire chauffer le jus de citron avec l'eau, le sucre et le stabilisateur. Verser sur la pulpe de poire, mélanger et mettre en bol à paco au congélateur ou en sorbetière.

POUDRE D'HIBISCUS

200 g d'hibiscus séché

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Mixer l'hibiscus séché jusqu'à obtenir une poudre fine.

POIRES RÔTIÉS

2 poires Williams
1 cuillère de miel
1 g de jus de citron jaune
30 g de beurre

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Éplucher les poires, les tailler en quatre et enlever le cœur. Dans une casserole, faire un caramel à sec avec le sucre, puis déglacer avec l'eau et ajouter la vanille. Plonger les poires dans le sirop, filmer la casserole et cuire au four vapeur pendant 3h à 90°C. A la sortie du four, mettre la casserole directement au frais jusqu'au lendemain.

MERINGUE SUISSE

100 g de blancs d'œufs
200 g de sucre

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Au bain-marie, faire chauffer le sucre avec les blancs d'œufs jusqu'à 45°C, tout en fouettant. Verser dans la cuve du

petit batteur et monter au fouet jusqu'à refroidissement. Réaliser des disques fins de meringue à l'aide d'un pochoir de 9 cm de diamètre (prendre un couvercle de seau pour faire le pochoir). Cuire au four pendant 1h à 90°C. Démouler dès la sortie du four et garder à l'étuvée.

JUS DE POIRE RÉDUIT

1 Kg de jus de poire réduit à 100 g

DRESSAGE

A l'aide d'une poche munie d'une douille chemin de fer, masquer le contour de l'anneau de crémeux de yuzu de crème fraîche épaisse. Saupoudrer ensuite cette crème de poudre d'hibiscus, puis placer l'anneau au centre d'une assiette. Mettre deux cuillères à café de crumble au centre du crémeux. Mettre au four les quartiers de poire pendant 3 minutes à 160°C. Dans une casserole, faire chauffer une cuillère de miel jusqu'à légère coloration. Déglacer avec un peu de jus de citron, puis ajouter le beurre. Mélanger pour obtenir un glaçage lisse. Tailler les poires chaudes en morceaux et les ajouter directement dans la casserole de glaçage râpé du yuzu vert dessus. Garnir le centre de l'anneau avec des morceaux de poires bien chaudes jusqu'à hauteur. Ajouter un peu de jus de poire réduit. Finir par un disque de meringue afin de fermer le montage. Tamiser de la poudre d'hibiscus dessus. Dans un bol, faire une petite quenelle de sorbet poire et verser un de jus de poire réduit dessus.

CHAMPAGNE MERCIER BLANC DE NOIRS

La cuvée Blanc de Noirs exprime une déclinaison du style Mercier « Frais, Fruité, Intense et Spontané » avec une mise en avant originale sur les cépages Pinot noirs et Meunier. La belle robe délicatement ambrée correspond au doré de la compotée poire et miel. Les premières impressions olfactives de fruits et de fraîcheur végétale répondent aux notes sucrées de poires confites par le miel et de la feuille de meringue parfumée aux épices et relevée de zeste de yuzu.

L'attaque crémeuse du champagne s'associe aux impressions tactiles, moelleuses de la crème double et des poires confites, puis la structure inédite, tonique et fraîche se reflète dans le croquant de la meringue, du bord de la tarte et la note acidulée du zeste de citron yuzu. Le champagne tient la note en révélant toute sa personnalité complexe, gourmande et à l'amertume tonique en accompagnant la richesse des poires et du miel et le contraste des textures jusqu'à la finale énergique et sa note délicatement acidulée et amère. Une gourmandise pour les fêtes de fin d'année.



HÔTEL L'ASSIETTE CHAMPENOISE / RESTAURANT A. LALLEMENT

40, avenue Paul Vaillant-Couturier - 51430 Tinquaux - Tél. : 03 26 84 64 64 - www.assiettechampenoise.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION