

Pâte brioche, sablé parmesan tuile d'orange et écrevisses, sablé pomme verte-citron



Confiserie Christian Boillat

Swiss Finger Food Trophy

Confiserie Christian Boillat

Frédéric Jacot
Quentin Michelin
Lionel Kuhn

INGRÉDIENTS

Pâte brioche

250 gr de farine fleur

100 gr d'œufs ou 2 œufs

30 gr de lait

75 gr de beurre

20 gr de levure

20 gr de sucre semoule

6 gr de sel

Sablé parmesan écrevisse sur tuile orange

Sablé parmesan

PRÉPARATION

Pâte brioche

Les temps de cuisson varient selon le poids du produit.

Température de cuisson : 180 degrés en four pulsé et 200 degrés en four traditionnel.

Mettre le beurre à la température ambiante pour avoir une consistance dite beurre pommade.

Mettre le lait et les œufs en premier dans la cuve, ajouter la farine, la levure, le sel et le sucre.

Ajouter le beurre en trois fois en vitesse lente.

Mélanger en vitesse lente pendant 14 minutes puis 9 minutes en vitesse rapide jusqu'à obtention d'une pâte ferme et élastique.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Pâte brioche, sablé parmesan tuile d'orange et écrevisses, sablé pomme verte-citron



100 g de beurre

100 g de farine

100 g de parmesan râpé

Amandes effilées

Assaisonnements des écrevisses

60 g écrevisses en saumure bien rincées

Sel/poivre

Jus d'un citron

Une poignée de roquette finement hachée

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Crème de tomates confites

150 g de fromage frais types Philadelphia ou St-Moret

50 g de tomates séchées en boîte

Tuiles oranges

125 g de sucre

Zeste d'orange

50 g de jus d'orange

50 g de beurre

38 g de farine

63 g d'amandes effilées

Sablé pomme verte-citron

Sablé breton

185 g beurre

Recouvrir la pâte d'un torchon humide, laisser lever.

Une fois que la pâte a doublé de volume, faire un rabat, c'est-à-dire travailler la pâte de façon à extraire le maximum de CO2.

Réserver au réfrigérateur pendant 2 à 4 heures.

Voilà votre pâte à brioche est prête. Vous pouvez la parfumer ou y ajouter des pépites de chocolat ou des pralines.

Quelques idées : Brioche aux pralines roses, brioche tressée, tarte tropézienne.

Sablé parmesan écrevisse sur tuile orange

Sablé parmesan

Réaliser un beurre pommade (beurre mou mais pas fondu). Ajouter la farine et le parmesan râpé jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Refroidir la masse au réfrigérateur.

Une fois refroidie, abaisser à 0.7 mm d'épaisseur, détailler à l'aide d'un emporte pièce, ajouter quelques amandes effilées sur le sablé avant cuisson.

Pour la cuisson sur feuille sulfurisé ou en flexipan, 170°C pendant 10 min, tourner votre plaque 10 min, sortir et laisser refroidir.

Crème de tomates confites

Hacher finement les tomates, les mélanger au fromage frais que vous dresserez à la poche sur le sablé.

Tuiles oranges

Mettre le zeste d'orange dans le sucre semoule pour ne pas qu'il oxyde.

Ajouter le jus d'orange, tempérer légèrement la masse avant l'incorporation du beurre fondu.

Ajouter la farine puis les amandes effilées, refroidir au réfrigérateur.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Pâte brioche, sablé parmesan tuile d'orange et écrevisses, sablé pomme verte- citron



185 g sucre

5 g sel

75 g jaunes d'oeufs

250 g farine

8 g poudre à lever

Chantilly pomme verte

200 g crème

100 g purée pommes vertes

30 g sucre

3 g gélatine en feuille

Crèmeux citron

60 g jus de citron

25 g miel

25 g de banane fraîche

80 g œufs

72 g sucre

120 g beurre

Détailler sur papier cuisson à l'aide de 2 cuillères a café (attention ça s'étale beaucoup).

Cuire à 145° four ventilé quelques minutes.

Sortir du four mettre, en gouttière ou laisser refroidir à plat sur papier cuisson.

Montage

A l'aide d'une poche, réaliser une rosace à la crème de tomates confites, y ajouter 2 ou 3 écrevisses, disposer soigneusement la tuile orange pour finir. Parsemer quelques zestes de citrons vert.

Sablé pomme verte-citron

Sablé breton

Mélanger le beurre pommade, le sucre et le sel.

Ajouter les jaunes d'œufs puis la farine avec la poudre à lever.

Mélanger doucement.

Réserver au frigo min. 4 heures

Etaler à 2 mm et détailler des rectangles de 3 cm sur 2 cm.

Cuire à 180°C durant 10 min.

Chantilly pomme verte

Chauffer la purée avec le sucre. Ajouter la gélatine trempée puis la crème froide liquide. Réserver au frigo minimum 4 heures.

Crèmeux citron

Chauffer le jus de citron et le miel, ajouter le mélange œufs-sucre et porter à ébullition en mélangeant. Ajouter la banane, le beurre et bien mixer.

Réserver au frigo.

Montage

Monter au batteur la chantilly pomme verte. Dresser sur le

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Pâte brioche, sablé parmesan tuile d'orange et écrevisses, sablé pomme verte- citron



sablé breton. Dresser également quelques points de crémeux citron sur le sablé breton. Décorer avec des zestes de citron frais et des cubes de pommes.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

