

# Tarte à la courge et aux patates douces



## Rafael Rodriguez

Ambassadeur Vaud+

Auberge de l'Abbaye de Montheron  
Route de l'Abbaye 2  
1053 Montheron



4 personen

## INGRÉDIENTS

### Crème de chèvre Cugy

50 gr de fromage de chèvre  
50 gr de crème double  
50 ml de crème  
50 ml de lait  
25 gr de sucre  
2 feuilles de gélatine

### Glace à la patate douce

45 ml crème  
14 ml lait  
11 gr dextrose  
8 gr sucre  
1 gr stabilisant  
6 ml lait en poudre  
28 gr purée de patate douce

### Génoise aux courges

30 gr de courge râpée  
10 gr d'huile de colza  
10 gr blancs d'œufs  
7 gr jaune d'œuf

## PRÉPARATION

### Journée de la cuisine éthique - recette à 4 mains

Rafael Rodriguez cuisine avec Stéphane Décotterd.

Rafael Rodriguez est le Chef de l'Abbaye de Montheron, «emblème du 100% local». Engagé en faveur d'une gastronomie durable, l'établissement a reçu une étoile verte décernée par Michelin en 2021. Rafael Rodriguez est en effet connu pour son amour de la nature et des produits 100% locaux.

### Crème de chèvre Cugy

- Mélangez tous les ingrédients et filtrez bien, placez dans un siphon, avec deux charges et en ayant beaucoup de pression pour pouvoir mettre le mélange sur de l'azote liquide et former du faux popcorn au chèvre.

### Glace à la patate douce

- Mélanger tous les ingrédients, chauffer à 85 degrés, laisser refroidir et reposer une nuit, mettre dans la sorbetière et conserver au congélateur.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Tarte à la courge et aux patates douces



20 gr de cassonade  
25 gr de farine  
1 gr levure chimique  
1 gr de sel

## Crème de verjus

40 g de sucre  
37 ml verjus  
1 œufs  
1 feuilles de gélatine  
30 gr de beurre

## Génoise aux courges

- Monter les blancs d'oeufs avec la moitié du sucre jusqu'à obtenir une meringue.
- Battre le jaune d'oeuf avec l'autre moitié du sucre jusqu'à ce que son volume soit multiplié par 3.
- Dans un bol, mélanger l'huile, la courge, le sel, ajouter les jaunes montés, petit à petit et les blancs d'oeufs montés, quand tout est bien mélangé avec des mouvements doux pour ne pas perdre l'air, ajouter progressivement la farine et la levure, quand tout est bien mélangé, cuire au four à 180° pendant 25 min.

## Crème de verjus

- Faites chauffer le sucre, le verjus et les œufs au bain-marie jusqu'à obtenir la consistance d'une crème anglaise, ajoutez les feuilles de gélatine, puis ajoutez progressivement le beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu et mélangé.

## Dressage ?

- Assistez à la démonstration ou regardez la photo qui sera publiée après réalisation !

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

