

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 personnes

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'œufs avec la moitié du sucre jusqu'à obtenir une meringue.
- Battre le jaune d'œuf 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'œufs 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

