

Thurrie's
gastronomie
MAGAZINE



Académie d'Art Culinaire de Paris, Le Cordon Bleu

L'École centenaire à l'avenir planétaire



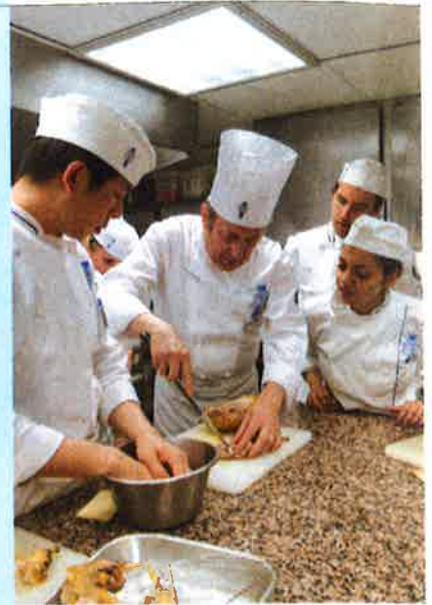
Située sur la rive gauche de la Seine dans le 15^e arrondissement de Paris, l'école Le Cordon Bleu, plonge ses racines dans l'histoire de la gastronomie et retire de ses 120 ans d'existence un savoir-faire exceptionnel. À ce jour, elle prodigue des formations diplômantes de cuisine et pâtisserie, des programmes de métiers du vin, de management et une formation pluridisciplinaire rassemblant tous les aspects de la gastronomie. Visite d'une école qui a su cultiver son histoire pour tracer son avenir.



Fondé en 1895 par Marthe Disthel à Paris, le journal hebdomadaire «La cuisinière Cordon Bleu» organisa des démonstrations culinaires qui rencontrèrent un immense succès. L'année suivante, les premiers cours furent donnés et un magazine présenté sous le titre «Le Cordon Bleu». L'histoire était lancée, elle n'allait pas s'arrêter là, puisqu'aujourd'hui ce ne sont pas moins de quarante écoles qui sont implantées dans vingt pays et accueillent chaque année 20 000 étudiants.

UN SOCLE EN DEUX ÉTAPES

«Beaucoup de personnes viennent chez nous une première fois pour suivre un atelier (Les secrets du chef, ou bien La cuisine des amis), afin de tester l'école et l'équipe pédagogique», nous explique Sandra Messier, responsable du marketing et de la communication. «Ensuite, ils s'inscrivent sur la formation longue et principalement le diplôme de Cuisine et de Pâtisserie». Ces deux formations - qui sont le socle du programme d'études - peuvent être menées simultanément en un an ou bien consécutivement sur dix-huit mois. Les élèves vont apprendre progressivement



CHARLOTTE FOREST (PROMOTION 2011 HAUTES ÉTUDES DU GOÛT)

Après une formation en techniques culinaires chez Ferrandi et une école de marketing, Charlotte a intégré un institut d'études qualitatives indépendant, où elle valide des concepts culinaires de lancement de produits et crée des recettes, en direct avec le service Recherche et Développement et les dégustations des consommateurs. Ayant validé sa formation Hautes Études du Goût au Cordon Bleu (en binôme avec sa sœur !), elle reconnaît que les HEG ont apporté «un regard à 360 degrés» sur le monde de la gastronomie, et des savoirs théoriques qui lui sont aujourd'hui indispensables dans sa profession.





les techniques culinaires françaises, avec une méthodologie basée sur autant de démonstrations culinaires que de cours pratiques en salles dotées d'écrans de suivi et d'un traducteur. En effet, sur les 340 élèves de l'actuelle session, seulement... cinq sont français ; mais les cours, eux, sont tous en français : une question de culture gastronomique.

Chaque programme Cuisine et Pâtisserie est divisé en trois sessions d'un trimestre : « base », « intermédiaire » et « supérieure », qui amènent au diplôme final. Mais attention, au Cordon Bleu, l'inscription n'est pas un sésame : il faut suivre les cours de façon soutenue et avoir une bonne discipline. « Nous proposons également la possibilité de faire chaque diplôme en session intensive », souligne Sandra Messier, « mais j'avertis bien les élèves qu'il faut tenir six jours par semaine à raison de six à neuf heures par jour. C'est un cursus difficile, qui répond à des besoins de la part de professionnels qui ne peuvent pas quitter leur emploi, mais désirent obtenir un niveau rapidement ».



NICOLAS JORDAN

Nicolas Jordan est formateur Chef pâtissier, il a enseigné au Cordon Bleu d'Ottawa (Canada) et participé à nombre de concours fréquemment remportés : *Open des desserts glacés* au SIRHA de Lyon, champion de France de sculpture sur glace en 2010. Des concours qui l'ont décidé à revenir en France. « *Lorsqu'on est loin de la France, même en étant dans une structure en pointe de la gastronomie, on change de culture, donc de goût, de taille de plats, etc... De plus, depuis dix ans la pâtisserie a franchi un grand pas, et je ne voulais pas manquer cet élan et me rapprocher des concours.* »



LE VIN, ÉLÉMENT INDISSOCIABLE DE LA GASTRONOMIE

Le programme «Métier du vin et Management» est une évolution de la formation sommellerie qui était dispensée il y a quelques années, mais ne correspondait plus à la demande. «Les étudiants d'aujourd'hui ont déjà un bagage, qu'ils ont acquis par divers moyens», explique Franck Ramage, responsable du programme Accord mets et vins. «Aujourd'hui, mon objectif est de donner aux étudiants le savoir-faire nécessaire pour devenir un expert, avec un maximum de connaissances indispensables aux métiers du vin.» Ainsi, le programme se déroule sur neuf mois, mêle l'œnologie (50 heures), l'étude

des pays viticoles (280 heures), le business et technologie (170 heures), enfin les accords mets et vins et des visites de vignobles. «L'atout de cette formation, en dehors du programme pédagogique, est de faire rencontrer à chacun un maximum de professionnels, de tisser un réseau que l'étudiant ne peut pas acquérir autrement. Ainsi, continue Franck Ramage, nous choisisons une structure qui corresponde au projet de l'élève pour ses six semaines de stage et les 15 jours de vendanges.» Au bout de ce que l'on peut définir comme un véritable tremplin professionnel, un constat systématique de la part de Franck Ramage, «Une fois que les élèves ont goûté au monde du vin, ils ont mordu à l'hameçon : ils restent tous dans ce domaine, sans exception !»



FRANCK RAMAGE

Il est responsable du programme Accord mets et vins.



FRÉDÉRIC LESOURD

Il est responsable cuisine supérieure Cordon Bleu depuis cinq ans. Ancien du Meurice, du Prince de Galles, du Scribe, chef de cuisine du ministère de l'Intérieur et enfin à l'Élysée, Frédéric Lesourd est un chef pour qui l'enseignement se résume en quelques mots : humilité, passion et volonté de transmettre la flamme du métier. «Ma plus grande fierté est de voir un élève développer ses savoirs et sa personnalité dans le même temps, lorsqu'il suit les cours.»



HYUN SUN JU

Ancienne élève Cordon Bleu en 2002, Hyun Sun JU a intégré l'école en 2008 et possède une formation initiale en médecine. «J'ai abandonné la médecine pour la passion dévorante qu'est devenue la cuisine... C'est ainsi que j'ai intégré le Cordon Bleu en tant que styliste culinaire dans un premier temps, puis enseignante.» Un des avantages de cette école, ce sont les produits haut de gamme que l'on met à la disposition des élèves (truffes, homard...) et également qu'en neuf mois un élève acquiert un bagage qui permet de rentrer directement sur le marché de l'emploi.





DAMIEN JULIA

Il est responsable académique, coordinateur cours et enseignants. Responsable recrutement élèves et enseignants.



EDWIGE SIBILLE

Elle est responsable de l'Institut depuis 2004.



MÉDÉRIK TRÉMAUD, EL AMARI RAHMA ET JUAN ARBELAEZ (de gauche à droite)

Avec un DESS d'économie en poche, Médéric commence une carrière de fonction commerciale, jusqu'au jour où un bilan de compétences lui révèle ses motivations profondes : acquérir une culture œnologique et ouvrir un bar à vin. Le module Métiers du vin et management, en plus de parfaire ses connaissances, lui permet d'acquérir un carnet d'adresses important. Son bar à vin le Med's, devrait ouvrir prochainement à Paris. El Amari a souhaité compléter sa licence de management hôtellerie et restauration par le diplôme de cuisine du Cordon Bleu cette année. « Je poursuivrai avec le diplôme de pâtisserie, mon but final étant de pouvoir mettre à profit tous

les échanges interculturels vécus ici, les combiner, afin d'en sortir une cuisine harmonieuse. »

Juan a toujours rêvé de gastronomie et de vivre à Paris. Mais à Bogota, le pari n'était pas gagné d'avance. L'image de son grand-père passionné de cuisine à 90 ans, lui a donné l'impulsion nécessaire : après moult petits boulots afin de gagner son billet, Juan arrive à Paris et rencontre immédiatement la direction du Cordon Bleu, en proposant des cours contre du travail. Deux ans plus tard, il termine premier de sa promotion, enchaîne au George V, au Bristol, à l'Acajou, se lance dans l'aventure Top Chef en 2012 et a ouvert son restaurant cet été.

HEG : UN GOÛT UNIQUE !

« Le concept pédagogique des Hautes Études du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la Table, est né au départ d'un rêve un peu fou », nous explique Edwige Sibille, responsable de l'Institut depuis 2004. « En effet, les initiateurs de la formation, dont Hervé This du Collège de France voulaient proposer un programme pluridisciplinaire sur tous les thèmes qui sont liés au monde du goût, de la gastronomie et des arts de la table, à un groupe de personnes qui viendraient du monde entier. » Ce rêve est devenu réalité : depuis neuf ans, les Hautes Études du Goût rassemblent les meilleures références en appui de la formation (INRA, CNRS, Château-Margaux, le marché de Rungis) pour former un programme d'exception. Les matières enseignées de par leurs intitulés montrent la volonté de précision recherchée : « sciences exactes » (gastronomie moléculaire, neurophysiologie du goût, chimie des arômes...), « sciences humaines et sociales » (évolution de la consommation alimentaire, socio-anthropologie de l'alimentation...), ou « sciences économiques et juridiques » (Les AOC, Droit alimentation et gastronomie : une exception française...). « Nous nous sommes également rapprochés de l'Université de Reims, qui a cru en notre projet dès le départ, précise Edwige Sibille, et nous permet aujourd'hui de proposer une formation couronnée par un diplôme universitaire. »

HISTORIQUE

En 1578, Henri III fonde l'Ordre du Saint-Esprit, dont les chevaliers portent une croix suspendue par un ruban bleu. L'Ordre fut le plus prestigieux de la monarchie et les chevaliers étaient appelés « cordons bleus ». Lors des réunions, les repas étaient exceptionnels, et les chevaliers établirent des standards élevés en matière d'arts de la table. Ainsi, l'expression « cordon bleu » a été synonyme d'excellence culinaire.

Reportage : Jean-Pierre Recasens, Pascal Lattes.
Rédaction culinaire : Jean-Luc Denonain.
Accords vins & mets : Franck Ramage.



ARAIGNÉE DE PLEINE MER, BAVAROISE DE FENOUIL, CONSOMMÉ GÉLIFIÉ, ŒUFS D'ARAIGNÉE MARINÉS ET AGRUMES CONFITS

INGRÉDIENTS 4 personnes

4	Araignées de mer
	Court-bouillon :
3 l	Eau
500 g	Vinaigre blanc
10	Grains de poivre de Penja
30 g	Gros sel de mer
QS	Pluches de fenouil
1	Vert de poireau émincé
	Consommé gélatiné
	Fumet :
1	Oignon nouveau émincé
1	Tomate concassée
1	Blanc de poireau émincé
1	Carotte émincée
QS	Huile d'olive
50 g	Cognac
1	Bouquet garni
	Clarification :
100 g	Blancs d'œufs (soit 3)
1	Branche de céleri émincée
1	Blanc de poireau émincé
1	Oignon nouveau émincé
1	Tomate concassée
3 g	Agar-agar (par litre de consommé)
	Kumquats confits :
4	Kumquats
100 g	Sucre
300 g	Eau
	Œufs d'araignée de mer marinés :
100 g	Sauce soja
50 g	Vinaigre de riz
	Bavaroise de fenouil :
1	Oignon nouveau
2	Fenouils
QS	Gros sel, beurre
5	Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 10 g)
450 g	Crème liquide fouettée
1/2	Botte de ciboulette ciselée
QS	Pluches d'aneth, pluches de fenouil, zestes de citron râpés, sel, poivre, tuiles d'encre de seiche
10 g	Yuzu confit
3	Tiges de ciboulette ciselées
1	Barquette de shiso rouge

PRÉPARATION

Retirer les œufs des araignées de mer et les réserver. Laver les araignées de mer. Réaliser un court-bouillon avec les ingrédients cités, le cuire à frémissement pendant 15 minutes environ puis le refroidir. Porter le court-bouillon à ébullition, ajouter les araignées de mer, les cuire pendant 10 à 15 minutes. Retirer les araignées de mer, laisser tiédir, puis les décortiquer, réserver la chair. Blanchir les carapaces. Concasser les intérieurs et les pattes.

CONSOMMÉ GÉLIFIÉ

Fumet : suer la garniture aromatique à l'huile d'olive, ajouter les pattes concassées des araignées de mer, déglacer avec le Cognac et mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur. Ajouter le bouquet garni, cuire pendant 25 à 30 minutes à feu doux en écumant régulièrement. Passer au chinois.

Clarification : mélanger les blancs d'œufs avec les légumes, verser dessus le fumet, porter à ébullition, puis cuire à frémissement pendant 15 minutes environ. Prélever par le centre et passer à l'étamine.

Mélanger à froid l'agar-agar avec un quart du consommé, porter à ébullition puis, hors du feu, ajouter le consommé restant. Verser dans un plat sur 2 à 3 mm de hauteur et faire prendre au froid. Détailler 20 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.

KUMQUATS CONFITS

Confire les kumquats dans un sirop léger (à 15 °B) pendant environ 30 minutes.

ŒUFS D'ARAIGNÉE DE MER MARINÉS

Assaisonner les œufs d'araignées de mer avec la sauce soja et le vinaigre de riz, laisser mariner au froid pendant 2 heures minimum.

BAVAROISE DE FENOUIL

Suer au beurre l'oignon nouveau avec les fenouils, mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur, ajouter du gros sel et cuire le tout. Mixer dans un blender, passer au chinois et incorporer la gélatine. Quand l'appareil commence à prendre, ajouter délicatement la crème fouettée à l'aide d'une spatule souple. Dresser aussitôt dans les carapaces d'araignées de mer froides. Faire prendre au froid.

PROCÉDÉ

Ajouter la ciboulette ciselée, de l'aneth, des pluches de fenouil et des zestes de citron râpés à la chair d'araignée de mer. Assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une carapace d'araignée, sur la bavaroise de fenouil, disposer 5 disques de consommé gélatiné, les garnir avec de la chair d'araignée de mer, d'œufs d'araignée de mer marinés, de yuzu confit, d'un morceau de kumquat confit, de ciboulette ciselée et de shiso rouge. Déposer la carapace dans une assiette sur un socle de gros sel humidifié.

Décor : tuile d'encre de seiche, citron confit.

VIN CONSEILLÉ

Palette blanc 2011 - Château Simone.

Un vin raffiné, délicat, aux douces tonalités d'agrumes, d'acacia avec des notes minérales et salines qui sauront faire écho au style iodé et anisé de ce plat.

Alternative : Espagne D.O. - Pénèdes - « Calcarí » 2011 - Xarel-Lo Domaine Pares Balta.

« POULPO » EN SALADE, CANNELLONI DE TOURTEAU, BULLE DE SUCRE À L'HUILE D'OLIVE

INGRÉDIENTS 4 personnes

1/2	Poulpe
	Court-bouillon :
3 l	Eau
500 g	Vinaigre blanc
10	Grains de poivre de Penja
30 g	Gros sel de mer
QS	Pluches de fenouil, vinaigre de Xérès
1	Vert de poireau
	Cannelloni de tourteau :
1	Tourteau
3 g	Agar-agar (par litre de consommé)
1/2	Botte de coriandre ciselée
1/2	Botte de basilic ciselé
	Bulle de sucre à l'huile d'olive :
	Huile d'olive infusée au poivre :
100 g	Huile d'olive
10 g	Poivre à queue
150 g	Isomalt
50 g	Sucre
	Garniture de la salade :
5	Mini-tomates
1	Mangue
1	Avocat
1	Citron caviar
8	Tomates groseille jaunes
8	Feuilles de basilic frites
10 g	Fleurs de bourrache et de pensées
	Sauce verte :
1/2	Botte de coriandre ciselée
1/2	Botte de basilic ciselé
100 g	Huile d'olive
QS	Décor : feuille d'argent

PRÉPARATION

Laver le poulpe.

Réaliser un court-bouillon avec les ingrédients cités, le cuire à frémissement pendant environ 15 minutes puis le refroidir. Porter le court-bouillon à ébullition, ajouter le poulpe, le cuire pendant 45 minutes environ. Laisser refroidir dans le court-bouillon, égoutter.

Au moment, trancher un tentacule de poulpe, couper les ventouses, les sauter au vinaigre de Xérès.

Dans le même court-bouillon, cuire le tourteau pendant 10 à 15 minutes environ. Retirer le tourteau, laisser tiédir, puis le décortiquer.

CANNELLONI DE TOURTEAU

Réaliser un fumet de tourteau avec la carapace et le clarifier (voir page 101). Mélanger à froid l'agar-agar avec un quart du consommé, porter à ébullition, puis hors du feu, ajouter le consommé restant. Verser dans un plat sur 2 à 3 mm de hauteur et faire prendre au froid. Détailler des rectangles avec un emporte-pièce (de 20 x 15 cm).

Émietter et assaisonner la chair du tourteau, puis la mélanger avec la coriandre et le basilic ciselés. Dresser cette garniture sur le rectangle, puis rouler le tout pour former un cannelloni.

BULLE DE SUCRE À L'HUILE D'OLIVE

Infuser l'huile d'olive avec le poivre à queue pendant 20 minutes environ. Réaliser une bulle de sucre cuit à 170 °C, la garnir avec l'huile infusée.

GARNITURE DE LA SALADE

Trancher les tomates en rondelles, les sécher dans un four à 90° C pendant 35 minutes environ.

Détailler la mangue, l'avocat et le citron caviar en billes.

SAUCE VERTE

Blanchir les herbes, rafraîchir, puis les mixer dans un blender avec l'huile d'olive.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un cannelloni de tourteau. Disposer le poulpe et la salade en alternant les couleurs. Verser la sauce verte, ajouter une bulle de sucre à l'huile d'olive. Décor : feuille d'argent.

VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays de l'Hérault blanc 2008 - Domaine de la Grange des Pères - Laurent Vaillé.

Un grand terroir, un savoir-faire maîtrisé pour cette star languedocienne à la pureté et l'élevage impeccablement intégrés. Race, volume et puissance pour cet accord de haute volée !

Alternative : Saint-Joseph blanc - « Granit » 2010 - Michel Chapoutier.



POMME NOISETTE

MONTAGE

Garnir un petit moule en forme de pomme (de 3,5 cm de diamètre) avec le crémeux noisette et bloquer au grand froid. Démouler et glacer avec le coulis de cerise gélifié puis bloquer au grand froid.

Garnir un moule en forme de pomme de taille plus grande (de 6,5 cm de diamètre) avec la mousse pomme verte jusqu'aux 3/4, ajouter l'insert (petite pomme). Refermer avec la mousse pomme verte, bloquer au grand froid puis démouler sur une grille et glacer avec le glaçage pomme verte.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une « pomme noisette », en ouvrir un quartier.

Ajouter le pédoncule en sucre tiré vert et verser des petites gouttes de glaçage pomme verte.

VIN CONSEILLÉ

Sydre Argelette 2012 - Éric Bordelet.

Grand cidre de repas, concentré, équilibré par une fraîcheur omniprésente et une sucrosité douce et maîtrisée, l'accord ravira les palais les plus aiguisés.

Alternative : Autriche - Eiswein - « Cuvée 2011 » - Alois Kracher.



CRÈMEUX NOISETTE

INGRÉDIENTS environ 12 personnes

- 120 g Lait
- 130 g Jaunes d'œufs (soit 6)
- 80 g Sucre inverti (Trimoline)
- 4 g Gélatine en poudre
- 24 g Eau
- 70 g Praliné
- 70 g Pâte de noisette
- 285 g Crème liquide fouettée (dans un siphon)

PROCÉDÉ

Mélanger à froid et au fouet le lait, les jaunes d'œufs et le sucre inverti. Cuire le tout à 85 °C ; hors du feu, ajouter gélatine gonflée avec l'eau puis refroidir à 50 °C. Incorporer le praliné avec la pâte de noisette. Incorporer la crème fouettée. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour lisser. Dresser aussitôt.

COULIS DE CERISE GÉLIFIÉ

INGRÉDIENTS environ 12 personnes

- 300 g Purée de cerise noire
- 90 g Sucre
- 60 g Sucre inverti (Trimoline)
- 10 g Gélatine en poudre
- 45 g Eau
- 25 g Kirsch

PROCÉDÉ

Chauffer jusqu'à 60 °C la moitié de la purée de cerise avec le sucre et le sucre inverti. Ajouter la gélatine gonflée avec l'eau puis la purée restante. Incorporer le kirsch, dresser aussitôt.

MOUSSE POMME VERTE

INGRÉDIENTS environ 12 personnes

- 300 g Purée de pomme verte
- 60 g Jaunes d'œufs (soit 3)
- 40 g Sucre
- 3,5 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 7 g)
- 5 g Calvados
- 150 g Crème liquide fouettée (dans un siphon)

PROCÉDÉ

Chauffer la purée de pomme verte avec les jaunes d'œufs et le sucre à 85 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine. Refroidir à 30 °C, ajouter le Calvados et la crème fouettée. Mélanger délicatement jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène. Dresser aussitôt.

GLAÇAGE POMME VERTE

INGRÉDIENTS environ 12 personnes

- 350 g Sirop à 30 °B
- 350 g Nappage neutre (Absolu Cristal - Valrhona)
- 75 g Glucose
- 50 g Purée de pomme verte
- 250 g Lait concentré sucré
- QS Colorant (pomme verte)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le sirop avec le nappage neutre et le glucose. Hors du feu, ajouter la purée de pomme verte, le lait concentré sucré et du colorant. Chinoiser et mixer pour lisser. Utiliser à 30 °C.



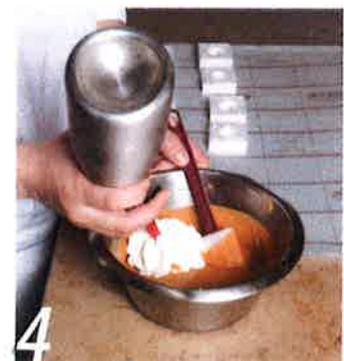
1 Mélanger à froid les ingrédients du crèmeux noisette puis cuire.



2 Cuire l'appareil crèmeux noisette à 85 °C.



3 Mixer le crèmeux noisette pour lisser.



4 Incorporer la crème fouettée dans l'appareil crèmeux noisette.



5 Garnir un petit moule en forme de pomme (de 3,5 cm de diamètre) avec le crèmeux noisette et bloquer au grand froid.



6 Glacer le crèmeux noisette avec le coulis de cerise gélifié.



7 Disposer l'insert dans le moule plus grand et couler le crèmeux pomme verte.



8 Réaliser le pédoncule en sucre tiré vert.

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT REVISITÉE

MONTAGE

Garnir 1 moule en silicone sphérique de 3 cm de diamètre (en forme de « galet » - fabrication maison) avec la bavaroise poire, ajouter un disque de biscuit cuillère et la brunoise de poire caramélisée jusqu'au quart. Bloquer au grand froid, démouler au moment.

Renouveler l'opération avec 1 autre moule (ne pas bloquer au grand froid). Accoler pour obtenir un ensemble ovale, bloquer le tout au grand froid.

Garnir 2 moules en silicone sphériques de 5 cm de diamètre (en forme de « galet » - fabrication maison) avec le crémeux chocolat jusqu'au quart. Les rassembler en ajoutant au centre un insert à base de poire. Bloquer le tout au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler une charlotte aux poires revisitée, la napper entièrement avec le glaçage chocolat puis la dresser dans une assiette.

Décor : fil de sucre tiré, perles argentées.

VIN CONSEILLÉ

Saké pétillant - « Cuvée Natsu no Yozora (nuit étoilée d'été) » - Maison Yucho Shuzo.

Finement pétillant, aux arômes de poire juteuse, de litchi et de fleur blanche, ce saké étonnera par son style savoureux, non pasteurisé, provenant de la province de Nara avec 17 % d'alcool.

Alternatives : Vin de liqueur - « Plénitude » 2002 - Domaine Mas Amiel.

BAVAROISE POIRE

INGRÉDIENTS environ 10 personnes

75 g	Purée de poire
75 g	Crème liquide
75 g	Sucre
1	Gousse de vanille fendue et grattée
120 g	Jaunes d'œufs (soit 6)
7 g	Gélatine en poudre
42 g	Eau
45 g	Liqueur de poire
500 g	Crème liquide fouettée

PROCÉDÉ

Cuire à 85 °C la purée de poire, la crème liquide, le sucre, la vanille et les jaunes d'œufs. Hors du feu, ajouter la gélatine gonflée avec l'eau puis refroidir à 35 °C. Ajouter la liqueur de poire, incorporer la crème fouettée et dresser aussitôt.

BISCUIT CUILLÈRE

INGRÉDIENTS environ 10 personnes

180 g	Blancs d'œufs (soit 6)
90 g	Sucre
120 g	Jaunes d'œufs (soit 6)
90 g	Farine

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre, ajouter les jaunes d'œufs fouettés puis incorporer délicatement la farine. Étaler l'appareil sur une feuille de papier cuisson (de 60 x 40 cm) et sur 1,5 cm d'épaisseur. Cuire dans un four à 200 °C pendant 12 minutes environ. Laisser refroidir à température ambiante et détailler des disques avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre.

BRUNOISE DE POIRE CARAMÉLISÉE

INGRÉDIENTS environ 10 personnes

20 g	Sucre
10 g	Jus de poire
100 g	Brunoise de poire (conférence)

PROCÉDÉ

Cuire le sucre jusqu'au caramel, déglacer avec le jus de poire, ajouter et cuire la brunoise de poire. Réserver.

CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT

INGRÉDIENTS environ 10 personnes

Crème anglaise :	
80 g	Lait entier
380 g	Crème liquide à 35 % de M.G.
40 g	Jaunes d'œufs (soit 2)
15 g	Sucre
350 g	Couverture lactée

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités, verser sur la couverture lactée fondue, mixer pour lisser. Dresser aussitôt.

GLAÇAGE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS environ 10 personnes

150 g	Eau
300 g	Sucre
300 g	Glucose
20 g	Gélatine en poudre
114 g	Eau
200 g	Lait concentré sucré
300 g	Couverture noire fondue

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter le glucose, la gélatine gonflée avec l'eau puis le lait concentré sucré. Verser le tout sur la couverture noire fondue, mixer pour lisser. Utiliser à 30 °C.

