

GAGGENAU

LEÇON DE CUISINE ANIMÉE PAR LE CHEF CHRISTIAN TÊTEDOIE

DESSERT – Figues de Solliès, sauge et miel

Recette pour 4 personnes

Ingrédients:

Pour la galette bretonne :

- 80g de sucre semoule
- 133g de beurre
- 2g de sel fin
- 13g de jaune d'œuf
- 186g de Farine T55
- 20g de feuilletine

Déroulé:

Mélanger le beurre et le sucre, puis ajouter les jaunes d'œufs. Incorporer la farine et les feuilletines et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Étaler la pâte et cuire à 180 °C pendant 8 minutes.

Ingrédients:

Pour les figues rôties :

- 4 figues
- 50g de beurre
- 50g de miel
- 5g de sauge
- ½ gousse de vanille
- 12g de jus d'orange
- 10g de vinaigre balsamique blanc

Déroulé:

Couper les queues des figues et les inciser. Pour le jus de cuisson des figues, faire fondre le beurre et le miel dans une casserole, ajouter la sauge et la vanille. Caraméliser légèrement et ensuite déglacer avec le jus d'orange. Verser le jus de cuisson sur les figues, les arroser et les cuire au four pendant 10 minutes à 150 degrés. Débarrasser les figues, ajouter le vinaigre au jus de cuisson. Réserver pour les saucer en fin de recette.

Ingrédients:

Pour le « splash » de figues :

- 350g de figues fraîches
- 60g de figues moelleuses
- 10g de sauge
- 5g de miel
- ½ gousse de vanille

Déroulé:

Couper les tiges des figues et les déposer entre 2 papiers sulfurisés. Les aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Hacher finement les figues moelleuses et la sauge. Mélanger tous les éléments ensemble et réserver.

Ingrédients:

Pour le sorbet citron jaune :

- 260g d'eau
- 2g de super neutrose
- 16g de glucose atomisé
- 16g de poudre de lait
- 120g de sucre semoule
- Zeste d'un citron jaune
- Jus d'un citron

Déroulé:

Chauffer l'eau à 40 °C.

Ajouter toutes les poudres et mélanger. Porter à ébullition.

Débarrasser le sirop, une fois froid, ajouter le jus et le zeste de citron. Mixer, congeler et passer au PacoJet avant utilisation.

Ingrédients:

Pour le dressage :

- 4 figues fraîches à tailler

Déroulé:

Dresser en positionnant le palet d'abord. Déposer le « splash » de figues dessus et 4 quartiers de figues fraîches sur les contours. Puis placer la figue rôtie au milieu du palet en ajoutant le jus de cuisson dessus. Finir en plaçant le sorbet citron.