

GASTRONOMIE

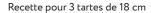


# TARTE ABRICOT VANILLE WHISKY



Création originale de Emmanuel RYON Meilleur Ouvrier de France Glacier, 'Une glace à Paris', France

Champion du Monde de la Pâtisserie,





292 g de Debic Beurre de Laiterie Constant 141 g de sucre glace 1 g de sel 50 g d'oeufs entiers 165 g de poudre de noisette 306 g de farine 12 g de levure chimique

Mélanger délicatement à la feuille le beurre en pommade, le sucre glace et le sel. Ajouter les oeufs entiers, la poudre de noisette et la farine tamisée avec la levure chimique. Étaler la pâte sablée à 0,5 cm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson. Placer au réfrigérateur. Détailler des fonds de sablé noisette de 18 cm de diamètre. Les placer dans un cercle beurré de 18 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes.

## 2) CONFIT D'ABRICOT, VANILLE & WHISKY

675 g de purée d'abricot Les vergers Boiron 1 gousse de vanille 250 g de sucre semoule 15 g de pectine NH 340 g d'oreillons d'abricot IQF Les vergers Boiron 37 ml de jus de citron 40 ml de whisky Port Charlotte® 50% vol.

Chauffer à 50°C la purée d'abricot et la gousse de vanille fondue. Mélanger le sucre semoule et la pectine NH et ajouter le mélange à la préparation ainsi que les oreillons d'abricot. Porter à ébullition et mixer. Ajouter le jus de citron et le whisky Port Charlotte®. Couler 400 g de confit d'abricot, vanille et whisky en cercle tarte de 16 cm de diamètre. Placer au congélateur.

### PANA COTTA VANILLE AMANDE

3 g de feuilles de gélatine 320 ml de Debic Crème 35% 40 g de sucre semoule 1 gousse de vanille bourbon 30 g de pâte d'amandes 66% Ranson

Tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes au minimum. Porter à ébullition la crème, le sucre semoule,



la vanille et la pâte d'amandes. Ensuite, enlever la gousse de vanille et ajouter la gélatine égouttée. Mixer et réserver. Ajourer les inserts de confit d'abricot, vanille et whisky de 7 trous de 3 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce uni de 3 cm de diamètre. Couler la panna cotta dans les trous et placer de nouveau au congélateur.

## 4) GELÉE NEUTRE

13 g de feuilles de gélatine 400 g de sucre semoule 300 ml d'eau

Tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes au minimum. Porter à ébullition le sucre semoule et l'eau. Ajouter la gélatine égouttée et faire fondre. La gelée neutre s'utilise fondue à 20°C.

#### 5) MONTAGE

Glacer les inserts confit d'abricot & panna cotta à l'aide de la gelée neutre. Retourner le fond de pâte sablée noisette cuit et placer l'insert au-dessus.

### 6) FINITION

3 abricots frais 200 ml de Debic Prima Blanca 20 g de sucre Pousses de menthe Feuille d'or

Décorer de quartiers d'abricot frais nappés et de ronds d'abricot nappés. Fouetter la Debic Prima Blanca avec le sucre. Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille unie de 8 mm des pointes de chantilly. Finir avec des pousses de menthe et de feuille d'or.

