

# 2003

## Coupe rafraîchie au tapioca-coco, fraises des bois

Lors de ma première semaine gastronomique à Singapour,  
je découvre la perle du Japon. En rentrant, je crée ce dessert à base de coco,  
fraises des bois et billes de tapioca. Tout en légèreté et fraîcheur.

### COULIS DE FRAISES

- Mixez les fraises équeutées avec le jus de citron vert. Ajoutez la gélatine et versez une couche de coulis dans le fond d'un verre à cocktail.

### TAPIOCA COCO

- Faites cuire le lait, l'eau, le Malibu® et les perles du Japon à petit feu pendant 20 min environ. Hors du feu, ajoutez la pulpe de noix de coco. Laissez refroidir, puis versez une couche de tapioca coco sur le coulis de fraises dans le verre.

### JUS DE CUISSON

- Placez les fraises et le sucre dans un cul-de-poule. Filmez-le hermétiquement, puis faites cuire le tout au bain-marie pendant 30 min environ. Réservez le jus de cuisson.

### BISCUITS À LA CUILLÈRE

- Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Serrez les blancs avec le sucre. Ajoutez les jaunes, puis les poudres tamisées. Étalez l'appareil sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pendant 10 min environ.

- Taillez des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Imbibez-le du sirop de jus de cuisson des fraises.

### ÉMULSION COCO

- Faites chauffer tous les ingrédients, puis laissez refroidir. Déstructurez la préparation à l'aide d'une cuillère pour la rendre onctueuse avant de la verser dans un siphon. Ajoutez les cartouches de gaz.

### TUILE COCO (FACULTATIF)

- Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Mélangez tous les ingrédients ensemble. Étalez sur une toile Silpat®. Enfourez pendant 10 min environ.

### FINITION ET DRESSAGE

- Dans le verre à cocktail, sur le tapioca, déposez un disque de biscuit imbibé de jus de fraises. Décorez le tour de fraises des bois. Dressez l'émulsion coco. Terminez par un éclat de tuile coco.

34



### POUR 10 PERSONNES

**COULIS DE FRAISES** · 500 g de fraises gariguettes · 20 g de jus de citron vert · 42 g de masse gélatine (réalisée avec 36 g d'eau et 6 g de gélatine en poudre)

**TAPIOCA-COCO** · 300 g de lait entier · 300 g d'eau · 80 g de Malibu® · 80 g de perles du Japon · 120 g de pulpe de noix de coco

**JUS DE CUISSON** · 200 g de fraises · 20 g de sucre semoule

**BISCUITS À LA CUILLÈRE** · 140 g de blancs d'œufs · 100 g de sucre semoule · 80 g de jaunes d'œufs · 50 g de farine · 50 g de fécule de pomme de terre

**ÉMULSION COCO** · 300 g de pulpe de noix de coco · 150 g de lait entier · 150 g de crème fleurette · 56 g de masse gélatine (réalisée avec 48 g d'eau et 8 g de gélatine en poudre) · 2 cartouches de gaz

**TUILE COCO (FACULTATIF)** · 60 g de sucre semoule · 65 g de beurre fondu · 50 g d'amandes effilées · 30 g de noix de coco en poudre · 15 g de farine

**FINITION ET DRESSAGE** · Fraises des bois



# 2003

## Vacherin contemporain

Ce dessert facile à reproduire était un de nos classiques pour les banquets du Plaza Athénée.  
Son originalité tenait à son dressage, avec ces pétales de meringue enveloppant la glace.

### GANACHE JIVARA-PASSION

- Portez à ébullition la pulpe de fruits de la Passion avec la crème et le sucre inverti. Versez le tout sur le chocolat haché. Mixez. Laissez refroidir. À 45 °C, ajoutez le beurre taillé en cubes et mixez à nouveau. Coulez une couche de ganache dans le fond d'un bol. Laissez figer au frais.

### SORBET PASSION-BANANE

- Portez à ébullition l'eau avec le glucose, le sucre et le stabilisateur. Versez sur la pulpe de fruits de la Passion et la banane écrasée. Mixez, puis laissez maturer pendant 12 h environ.
- Turbinez et placez au congélateur.

### PÉTALES DE MERINGUE

- Préchauffez le four à 90 °C (th. 3). Montez les blancs et serrez-les avec le sucre semoule. Ajoutez le sucre glace ainsi que les zestes de citron vert.

- Pochez des boules de meringue sur des bandes de feuille Rhodoïd®. Étalez chaque boule à l'aide d'une palette. Parsemez de noix de coco torréfiée. Enfouissez pendant 2 h environ.
- Réservez dans une boîte hermétique.

### FINITION ET DRESSAGE

- Dressez une boule de sorbet passion-banane au centre du bol sur la ganache à température ambiante. Disposez harmonieusement les pétales de meringue tout autour du sorbet. Décorez de gingembre confit émincé.
- Mélangez la pulpe avec la chair de mangue et le jus de citron vert. Servez dans une saucière à part.

36



### POUR 10 PERSONNES

- GANACHE JIVARA-PASSION** · 200 g de pulpe de fruits de la Passion · 200 g de crème liquide à 35 % de M. G. · 50 g de sucre inverti (Trimoline®) · 550 g de chocolat au lait de couverture Jivara à 40 % de cacao · 80 g de beurre demi-sel
- SORBET PASSION-BANANE** · 350 g d'eau · 100 g de glucose · 150 g de sucre semoule · 8 g de stabilisateur · 350 g de pulpe de fruits de la Passion · 350 g de bananes fraîches
- PÉTALES DE MERINGUE** · 150 g de blancs d'œufs · 120 g de sucre semoule · 120 g de sucre glace · 1 citron vert (facultatif) · Noix de coco torréfiée
- FINITION ET DRESSAGE** · 300 g de chair de mangue taillée en brunoise · 300 g de pulpe de mangue · 30 g de jus de citron vert · Gingembre confit

