



SIGNATURE  
FRUIT



# CASSIS, PASSION, MAÏS



Recette originale de  
**Sophie DEPRAZ**



## CRÈME PRISE MAÏS

MAÏS FRAIS EN ÉPIS	500
LAIT	500
SUCRE	50
LAIT	200
JAUNE D'ŒUFS	100
PECTINE X58	3
SUCRE	10

Égrainer les épis de maïs. Chauffer le lait et le sucre et y ajouter les grains de maïs. Cuire une vingtaine de minutes. Mixer très finement au blender. Chinoiser. Prendre 200 g de purée de maïs, ajouter le lait. Chauffer à 50°C puis incorporer la pectine mélangée avec le sucre. Porter à ébullition et cuire une minute en remuant. Verser sur les jaunes d'œufs et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Couler dans les assiettes de service et faire prendre au froid.

## VOILE MANGUE PASSION

PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	150
PURÉE PASSION RAVIFRUIT	150
AGAR	3
GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	3

Hydrater la gélatine avec 45 g de purée de passion. Porter à ébullition le reste de la purée de passion et la purée de mangue. Ajouter l'agar et cuire quelques minutes à frémissement en fouettant. Hors du feu, ajouter la gélatine hydratée et bien mélanger.

Couler sur une plaque inox froide à une épaisseur d'environ 1 mm. Laisser prendre au froid puis détailler en bandes de 3 cm de large et à la longueur des assiettes de service.

## SORBET PLEIN FRUIT CASSIS

EAU	445
SACCHAROSE	315
GLUCOSE ATOMISÉ	235
STABILISATEUR À SORBET	5
PURÉE CASSIS RAVIFRUIT	410
EAU	110

Pré-mélanger la moitié du sucre avec le stabilisateur. Faire chauffer l'eau.

À 25°C, ajouter l'autre partie du sucre et le glucose atomisé.

À 45°C, ajouter le mélange sucre/stabilisateur. Cuire à 85°C.

Prendre 500 g de base à sorbet et verser sur la purée de cassis décongelée à 4°C.

Ajouter l'eau et mixer. Laisser murer 4 heures minimum au froid et turbiner.

## BISCUIT MAÏS FAÇON PAIN PERDU

BEURRE POMMADE	130
SUCRE	105
ZESTES + JUS DE CITRON	1 pièce
GOUSSE DE VANILLE	1/2 pièce
ŒUFS	115
POUDRE D'AMANDES	170
POLENTA FINE	75
FÉCULE DE MAÏS	40
LEVURE CHIMIQUE	8

Dans un batteur, mélanger le beurre pommade et le sucre.

Ajouter le zeste le jus de citron et la vanille.

Ajouter les œufs un à un puis tous les ingrédients secs.

Cuire dans un moule à cake beurré environ 45 minutes à 160°C. Refroidir.

Détailler des tranches de 1 cm puis des disques de 6 cm de diamètre dans chaque tranche.

## APPAREIL A PAIN PERDU

LAIT	100
CRÈME	50
ŒUFS	50
PURÉE PASSION RAVIFRUIT	100
SUCRE ROUX	30

Mélanger tous les ingrédients.

## POPCORN CASSIS

GRAINS DE MAÏS À POPCORN	50
PURÉE CASSIS RAVIFRUIT	100
SUCRE	30
HUILE NEUTRE	QS

Chauffer une poêle avec un fond d'huile. Ajouter les grains de maïs, couvrir et faire éclater les grains en popcorn. Chauffer la purée de cassis et le sucre dans une autre poêle et faire réduire de moitié. Ajouter le popcorn et l'enrober de réduction de cassis. Réserver sur un silpat.

Au moment, plonger les disques de biscuit au maïs dans l'appareil à pain perdu puis les dorer dans une poêle beurrée jusqu'à obtenir une belle coloration. Égoutter sur papier absorbant puis les dresser sur une petite assiette. Sur la crème prise, disposer quelques popcorns. Déposer une bande de voile mangue/passion en jouant avec le relief des popcorns. Ajouter quelques popcorns au cassis et finir par une quenelle de sorbet plein fruit au cassis.

