



SIGNATURE  
FRUIT

# M YRTILLE, POIRE, CAILLÉ DE CHÈVRE



Recette originale de  
**Sophie DEPRAZ**





RECETTE POUR 4 ASSIETTES

## POIRES POCHÉES MYRTILLE

POIRES WILLIAMS	2 pièces
EAU	400
GLUCOSE ATOMISÉ	200
ZESTE DE CITRON RAVIFRUIT	8
PURÉE MYRTILLE RAVIFRUIT	300

Faire bouillir l'eau avec le sucre et le zeste de citron.

Éplucher et évider les poires.

Pocher les poires entières dans le sirop frémissant pendant 2 minutes environ.

Égoutter les poires et les plonger dans la purée de myrtilles. Laisser mariner 1 heure.

Égoutter et réserver au froid.

## CAILLÉ DE CHÈVRE

LAIT DE CHÈVRE ENTIER MICROFILTRÉ	1000
GOUTTES DE PRÉSURE	4 gouttes

Dans une casserole, tiédir le lait jusqu'à 35°C, le transvaser dans un autre récipient puis ajouter la présure, mélanger. Couvrir d'un linge et laisser reposer pendant quelques heures à température ambiante, jusqu'à ce que le lait se transforme en caillé.

Transférer délicatement le caillé dans une faisselle et laisser égoutter au froid jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

## PAPIER DE MYRTILLE

PURÉE MYRTILLE RAVIFRUIT	340
ISOMALT	20

Chauffer les 2 ingrédients pour faire fondre l'isomalt.

Étaler finement sur un silpat et enfourner à 90°C pendant 1 heure 30.

Réserver en boîte hermétique.

## ESPUMA PLEIN FRUIT

PURÉE MYRTILLE RAVIFRUIT	556
SUCRE	25
GÉLATINE Poudre 200 BLOOM	8

Hydrater la gélatine dans 56g de purée de myrtille (20 minutes).

Chauffer 150 g de la purée à 50°C avec le sucre. Ajouter la masse gélatine.

Bien fouetter en incorporant le reste de purée de fruit. Mettre en siphon.

Gazer avec 2 cartouches et réserver au froid au minimum 2 heures à 4°C.

## COMPOTÉE MYRTILLE SAUVAGE

COMPOTÉE MYRTILLE RAVIFRUIT	100
-----------------------------	-----

Dans une casserole, faire un sirop avec l'eau et le sucre et cuire à 121°C.

Verser le sirop sur les blancs montés et fouetter pour refroidir complètement.

Utiliser pour la décoration et caraméliser légèrement.

Disposer des morceaux de caillé de chèvre autour de l'assiette.

Couper en lamelle les poires pochées et les dresser harmonieusement.

Ajouter à la cuillère la compotée de myrtille.

Déposer des morceaux de papier de myrtille, des feuilles d'oxalis et des myrtilles fraîches.

Ajouter un dôme d'espuma myrtille.

Finir avec quelques gouttes d'huile oxalis citron.

