



SIGNATURE  
FRUIT



# UDACHI, PATATES DOUCES, MANDARINE



Recette originale de  
**Sophie DEPRAZ**





RECETTE POUR 4 ASSIETTES

## PERLES DU JAPON COCO SUDACHI

PERLES DU JAPON	50
EAU	150
LAIT DE COCO	150
PURÉE SUDACHI RAVIFRUIT	25
SUCRE	20
GINGEMBRE FRAIS	5
CARDAMOME CONCASSÉE	2 pièces
BÂTON DE CITRONNELLE	1 pièce

Cuire les perles du Japon dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Égoutter et rincer à l'eau froide. Chauffer l'eau, ajouter le sucre et les épices. Verser les perles du Japon et cuire jusqu'à absorption du liquide en remuant régulièrement. Retirer le bâton de citronnelle et les graines de cardamome. Refroidir. Ajouter le lait de coco et la purée de sudachi.

## CREMEUX MANDARINE

PURÉE MANDARINE RAVIFRUIT	130
PECTINE NH	3
SUCRE	30
JAUNES D'ŒUFS	20
BEURRE POMMADE	30

Mélanger le sucre, la pectine. Chauffer la purée de mandarine et les jaunes d'œufs à 45°C. Incorporer en pluie fine le mélange des poudres. Cuire le tout à 85°C. Refroidir à 35-40°C.

Incorporer le beurre pommade en mixant bien.

## CRÈME DE PATATES DOUCES

PATATES DOUCES	200
GOUSSE DE VANILLE	1/2 pièce
LAIT	300
SUCRE ROUX	20

Chauffer le lait avec le sucre et la gousse de vanille. Éplucher les patates douces et les couper en morceaux. Cuire dans le lait une vingtaine de minutes.

Égoutter les patates douces et les réduire en purée.

Refroidir et mettre en poche.

## CHIPS DE PATATES DOUCES

PATATES DOUCES	2 pièces
EAU	200
SUCRE	200
PURÉE MANDARINE RAVIFRUIT	200

Mélanger l'eau, le sucre et la purée de mandarine dans une casserole et porter à ébullition. Cuire quelques minutes à frémissement. Éplucher les patates douces et les trancher très finement à l'aide d'une mandoline. Hors du feu, plonger les lamelles de patates douces dans le sirop chaud. Laisser macérer quelques minutes, jusqu'à ce que les lamelles de patates douces deviennent translucides. Égoutter et étaler sur silpat. Sécher au four à 90°C entre deux plaques de cuisson environ 2 heures, jusqu'à ce que les chips deviennent croustillantes.

## GLACE SUDACHI

Base pour 1 kg de mix

LAIT ENTIER	555
SUCRE	100
SUCRE INVERTI	15
GLUCOSE ATOMISÉ	60
CRÈME 35% M.G.	165
POUDRE DE LAIT 0%	35
JAUNES D'ŒUFS	65
STABILISATEUR À GLACE	5
PURÉE SUDACHI RAVIFRUIT	270

Pré-mélanger la moitié du sucre avec le stabilisateur. Faire chauffer le lait et la crème.

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

À 35°C ajouter les jaunes et le sucre inverti.

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

Refroidir rapidement le sirop à 4°C.

Prendre 500 g du sirop de base et verser sur la purée de sudachi décongelée en mixant.

Laisser murer 4 heures minimum et turbiner.

Mettre les perles du japon coco/sudachi en fond d'assiette. Alternier des bandes de crèmeux mandarine et de crème de patates douces vanillée en recouvrant la moitié de l'assiette.

Disposer harmonieusement quelques chips de patates douces puis déposer délicatement une quenelle de glace sudachi. Terminer avec des micro végétaux.

