



Le goût d'aller plus loin

BURGER ABRICOT ROMARIN

Recette originale de **Philippe RIGOLLOT**





COMPOTÉE D'ABRICOTS

PURÉE ABRICOT RAVIFRUIT	79
ABRICOTS SECS	79
OREILLONS D'ABRICOTS IQF RAVIFRUIT	79
SUCRE	9
PECTINE NH	1,85
JUS DE CITRON	3

Pocher pendant 10 minutes les abricots secs dans de l'eau.

Égoutter, rincer à l'eau froide.

Couper en petits cubes, mettre dans une casserole avec les oreillons d'abricots IQF Ravifruit surgelés coupés en quatre; cuire à feu doux, puis ajouter le mélange sucre et pectine tout en remuant et porter à ébullition. Ajouter en fin de cuisson le jus de citron.

Laisser refroidir.

PÂTE À BRIOCHE

FARINE T45 GRUAU	64
FARINE T55	64
SEL	2,56
SUCRE	19
ŒUFS	77
LEVURE DE BOULANGER	5
BEURRE	64
LAIT ENTIER	4

Pétrir tous les ingrédients, sauf le beurre et le lait, 5 minutes en 2^{ème} vitesse .

Ajouter le beurre en deux fois. Arrêter quand la pâte ce décolle bien.

Bassiner avec le lait et débarrasser sur plaque farinée.

Température en fin de pétrissage : 24°C.

Mettre au froid directement pendant 24 heures, puis rabattre, détailler en 25 g et bouler. Étaler légèrement pour les mettre en cercle de Ø 7, dorer à l'œuf puis mettre en pousse 2 heures à 25/28°C. Cuisson 6/8 minutes à 190°C.

Décercler à froid.

GANACHE MONTÉE IVOIRE / ROMARIN

CRÈME 35% MG	174
SUCRE INVERTI	17
GLUCOSE	17
COUVERTURE IVOIRE	58
BEURRE DE CACAO	20,3
CRÈME 35% MG	260
ROMARIN	7

Infuser le romarin dans les 260 g de crème froide pendant une nuit.

Porter à ébullition le mélange crème (174 g), sucre inverti, glucose.

Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture et le beurre de cacao fondus en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème 35%, infusée et chinoisée, froide et mixer de nouveau.

Réserver au frais et laisser cristalliser de préférence une nuit.

Monter au fouet et pocher la ganache en cercle de Ø 7 en laissant le centre vide.

Congeler.

GELÉE D'ABRICOT

PURÉE ABRICOT RAVIFRUIT	160
AGAR-AGAR	2
SUCRE	26
GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	2
PURÉE ABRICOT RAVIFRUIT	14

Chauffer la purée d'abricot Ravifruit à 50°C puis ajouter le mélange sucre et agar-agar, donner une ébullition et ajouter la gélatine réhydratée dans les 14 g de purée d'abricot.

Couler en cadre 30x22,5, mettre au froid, puis détailler des carrés de 7,5 cm.



CONFIT ABRICOT

PURÉE ABRICOT RAVIFRUIT	78
ABRICOTS IQF RAVIFRUIT	78
SUCRE	24
GLUCOSE ATOMISÉ	24
PECTINE NH	2,51
JUS DE CITRON	2

Chauffer la purée d'abricot Ravifruit, le jus de citron et les morceaux d'abricot à 40°C.

Verser le mélange sucre, glucose atomisé, pectine NH. Donner une ébullition.

À froid mixer avant utilisation.

Couper en deux les brioches, imbiber à l'aide d'un pinceau les deux morceaux de brioche avec de la purée d'abricot.

Étaler sur la base de la brioche du confit d'abricot.

Réaliser avec du chocolat blanc coloré en vert et étalé sur une plaque tiède puis refroidie, des copeaux de chocolat. Les poser sur le confit en les faisant dépasser légèrement de la base de la brioche.

Napper les bords des cercles de ganache montée ivoire/romarin, les rouler dans de la chapelure de biscuit et les poser sur les copeaux de chocolat vert.

Garnir le centre avec la compotée d'abricot, recouvrir le tout avec le carré de gelée

et finir par poser le dessus de la brioche, légèrement nappé et décorer avec des quartiers d'abricot.