

CRÈME BRÛLÉE YUZU, SORBET VERVEINE CITRONNÉE ET NECTARINE POCHÉES

Recette de pâtisserie / par Peter Coucquyt



1. Glace

Ingédients

Lait - 500g

Verveine citronnée - 30g

Crème fraîche - 100g

Lait en poudre 0% - 35g

Jaune d'oeuf - 70g

Sucre - 90g

Glucose - 25g

Citron (zeste) - 0,5

Porter le lait à ébullition. Ajouter la verveine citronnée et laisser infuser. Passer au chinois. Ajouter le reste des ingrédients et chauffer jusqu'à 82°C. Passer de nouveau au chinois et laisser refroidir. Mettre dans la sorbetière jusqu'à l'obtention d'une glace.

2. Crème brûlée

Ingédients

Purée de fruit 100%
surgelée : Yuzu - 80 g

Crème fraîche - 125g

Lait - 65g

Jaune d'oeuf - 120g

Sucre - 50g

Mélangez tous les ingrédients dans un bol et mixez. Chauffez jusqu'à 60°C. Versez le mélange dans une plaque. Mettez dans un four préchauffé à 90°C. Cuisez au four pendant 50 min. Laissez refroidir à température ambiante.

Dans cette étape



Purée de fruit
100% surgelée :
Yuzu

Purées de fruits
surgelées

3. Nectarine

Ingrédients

Nectarine - 2

Eau - 600g

Sucre - 300g

Vanille (gousse) - 0,5

Cannelle (bâton) - 0,5

Citron (zeste) - 0,5

Couper les nectarines en deux et enlever le noyau.

Mélanger le reste des ingrédients et porter à ébullition. Pocher les nectarines dans le sirop. Enlever la peau et laisser refroidir. Couper dans la forme désirée.

4. Montage

Étaler quelques tranches de nectarine sur une assiette. Caraméliser la crème brûlée avec la cassonade. Arranger sur l'assiette. Terminer avec la quenelle de glace.