

Carotte primitive avec parfait au beurre brun et framboises Sous Vide

Auteur: Andreas Kröckel



Ingredients

Parfait au beurre brun :

4 œufs
4 jaunes d'œuf
150 g de sucre
400 g de beurre brun
6 feuilles de gélatine
500 g de crème liquide
Baileys

Sorbet à la framboise 2.0 :

700 g de pulpe de framboise
70 g de sucre en poudre
Gomme xanthane

Gelée de framboise :

3 g d'agar-agar
10 g de sucre en poudre
250 g de pulpe de framboise

Crumble chocolat-amande :

100 g d'amandes
60 g de sucre
40 g de sucre muscovado
20 g de wakamé
100 g de beurre

Crème de carottes :

6 carottes
Sel
Sucre
100 g de crème
10 g de beurre brun
Eau
50 g de beurre
Poivre

Préparation

Parfait au beurre brun :

Battre les œufs et le sucre dans un bain-marie chaud « jusqu'à la rose ». Incorporer le beurre brun en forme de fil. Ajouter la gélatine trempée et dissoudre. Placer la crème sur un bain-marie froid et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange ait refroidi. Incorporer délicatement la crème fouettée et les Baileys. Verser dans un moule approprié et congeler.

Sorbet à la framboise 2.0 :

Verser la pulpe de framboise et la gomme de xanthane dans un pot à Pacojet et congeler. Laisser reposer la purée jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.

Gelée de framboise :

Mélanger l'agar-agar avec le sucre glace et le moelleux. Laisser mijoter le liquide pendant 1 à 2 minutes et verser en fine couche sur une plaque. Mixer le gel dans un mixeur avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'il soit lisse.

Crumble chocolat-amande :

Mélanger les amandes, le sucre, le sucre Muscovado, le cacao et le beurre dans un mixeur jusqu'à obtenir une pâte friable. Placer sur une plaque et faire cuire au four préchauffé pendant 14 minutes à 160 °C jusqu'à ce que la pâte soit croustillante. Laisser refroidir et hacher finement à l'aide d'un mixeur.

Crème de carottes (sous vide) :

Laver les carottes, les éplucher et les couper en petits morceaux. Mettre sous vide avec le sel, le sucre, la crème et un peu de beurre brun et faire mijoter pendant 1 heure à 90 °C dans le bain-marie sous vide du **fusionchef**. Mélanger les carottes avec un peu d'eau, du beurre, du sel, du poivre, du citron vert et du curry pur. Ajouter la gomme xanthane à la consistance souhaitée.

Segments de carotte :

Nettoyer les carottes et les couper en fines lamelles avec la trancheuse. Blanchir brièvement et dresser 2 anneaux différents à l'aide d'un tube. Blanchir brièvement les mini-carottes, les tremper dans l'eau glacée et les couper en 3 segments. Découper la carotte en tranches très fines et la découper en rond.

Carotte primitive avec parfait au beurre brun et framboises Sous Vide

1 citron vert
Curry pourpre
Gomme xanthane

Segments de carotte :

2 carottes
10 mini-carottes

Crème d'orange :

300 g de crème
1 orange
Gomme xanthane

Crème d'orange :

Réduire la crème avec l'abrasion de l'orange jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte. Laisser refroidir et monter un peu de xanthane.

Dressage :

Disposer le parfait au beurre brun avec le sorbet à la framboise, le gel de framboise, le crumble choc-amande, la crème à la carotte, les segments de carotte et la crème à l'orange sur une assiette.

Cette recette de la finale « JUNGE WILDE 2020 » nous a été aimablement communiquée par Andreas Kröckel. Photo : ©Andreas Kröckel