

# VERRINE EXPLOSION DE SAVEURS

*Sébastien Louis*

## ► Gelée de passion :

Réhydrater : dans l'eau froide les feuilles de gélatine.

Chauffer : la pulpe de passion et le sucre.

Incorporer : délicatement la gélatine.

Filtrer : avant utilisation.

Couler : dans les verres.

Réserver : au froid.

## ► Salade de fruits exotiques :

Eplucher : les mangues, les ananas, et autres fruits exotiques.

Tailler : en brunoise.

Bouillir : l'eau avec le sucre et les épices, laisser refroidir puis filtrer.

Mélanger : les dès de fruits, la coriandre ciselée très finement, la pulpe de fruits exotiques au sirop.

Ajouter : la vanille grattée.

Réserver : au frais.

Egoutter : les fruits avant de les mettre en verrine.

## ► Crème vanillée au whisky :

Porter : à ébullition le lait et les gousses de vanille grattées.

Blanchir : les jaunes d'œufs et le sucre.

Incorporer : la maïzena.

Verser : le lait sur les jaunes et cuire comme une crème pâtissière.

Refroidir : rapidement.

Lisser : la crème avec le whisky

Incorporer : rapidement la crème fouettée mousseuse.

## ► Ananas séché :

Eplucher : l'ananas.

Couper : en tranches fines avec la machine à jambon.

Disposer : les tranches sur tapis silpat.

Saupoudrer : de sucre glace.

Sécher : au four à 60 °C.



## [ INGREDIENTS ]



### Gelée de passion :

120 g de jus de passion

30 g de sucre semoule

2,4 kg de cardamone  
(graine)

22,5 g d'eau

2 g feuille de gélatine  
(200 bloom)

### Salade de fruits exotiques :

250 g de mangue fraîche  
(pièce)

250 g d'ananas frais (pièce)

200 g de papaye (pièce)

200 g de kiwi (pièce)

700 g de feuille coriandre  
(pièce)

0,5 g de poivre de Sichuan

300 g de citron vert (pièce)

10 g de pulpe de fruits  
exotiques

150 de gousse de vanille  
(pièce)

60 g d'eau

50 g de sucre

► **Dressage et finition :**

Dans les verrines :

Dresser : de la salade de fruits exotiques sur la gelée de passion.

Ajouter : la crème vanillée par-dessus.

Couler : sur la crème vanillée au whisky prise.

Ajouter : un salpicon de fruits exotiques.

Décorer : avec une chips d'ananas.

**Crème vanillée au whisky :**

50 g de lait

200 g de gousse de vanille

13 g de sucre semoule

8 g jaune d'œuf

2,5 g de Maïzena

25 g de crème fouettée

8 g de whisky

1 ananas

