

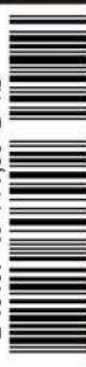
n°68

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

100 pages de *recettes* de
chefs étoilés

L 19107 - 68 - F: 7,90 € - RD



BELUX 8.50€ - ESP 8.50€

*Un numéro
de fêtes*



**Christopher
Coutanceau** : le retour
des dents de la mer



**Christophe Pelé
au Clarence**. Haute
gastronomie à la française

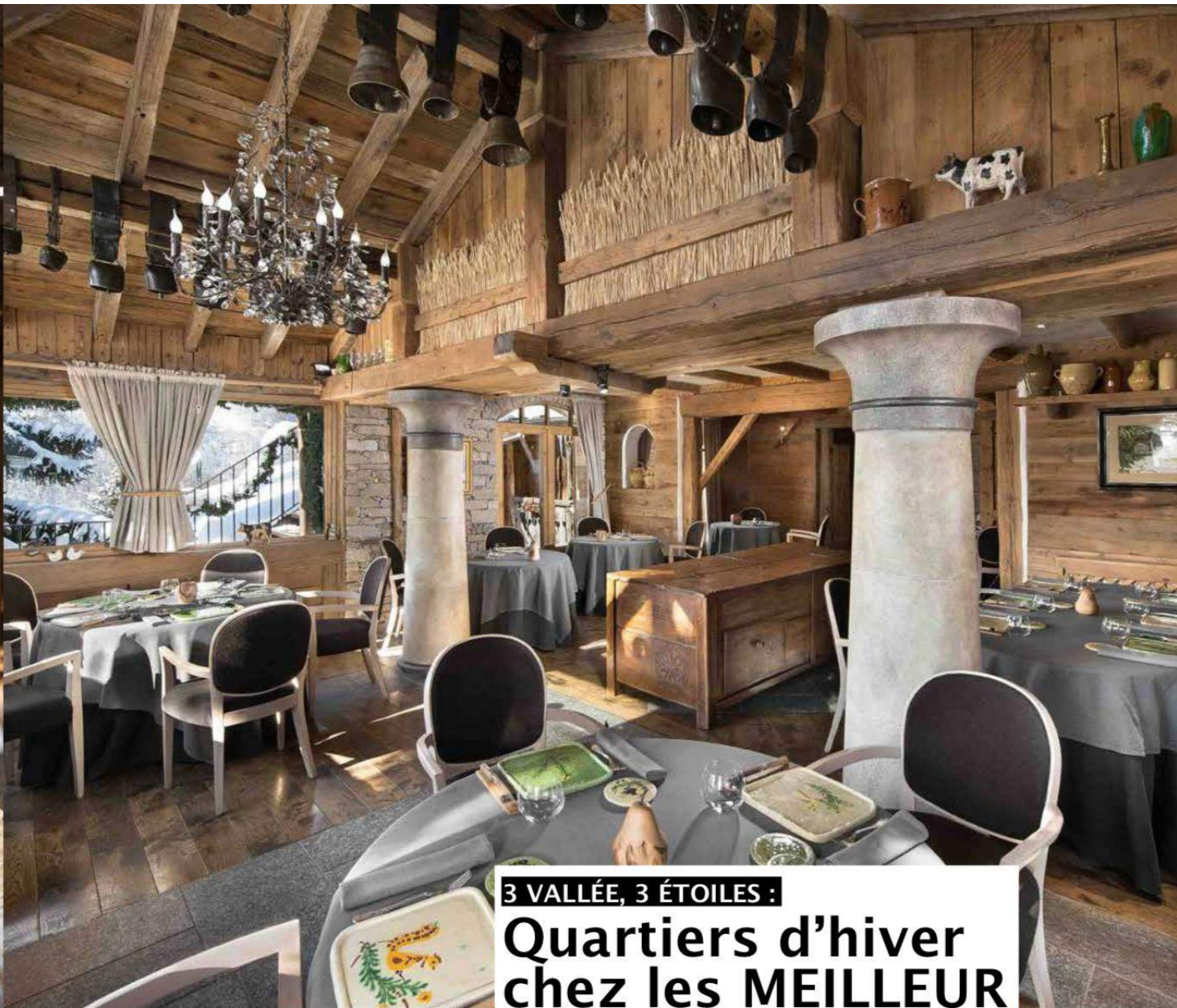


**La Bouitte et les
Meilleur** : les bronzés 3^{ème}
étoile au restaurant 3*



**Restons en terres
bretonnes** avec
Nicolas Carro





3 VALLÉE, 3 ÉTOILES :

Quartiers d'hiver chez les MEILLEUR

Une ode à la Savoie alpine, à son patrimoine naturel et culturel, que les Chefs René et Maxime, père et fils, interprètent avec poésie et amour. René est d'ailleurs le président du Conservatoire des recettes de Savoie de montagne depuis sa création en 2018. Avec un attachement viscéral à sa vallée des Belleville (Saint Martin, les Menuires, Val Thorens) dans le plus grand domaine skiable du monde des 3 Vallées.



Située en terre Vanoisè, dans un cocon évoquant la Savoie éternelle, La Bouitte est surtout hors du monde et hors du temps. Cette authenticité ancestrale, le retour aux origines de la Savoie sont une source d'inspiration inépuisable, qui n'empêche pas René et Maxime d'être à la pointe de la modernité culinaire. Les Chefs ne cessent de renouveler leur partition, en subliment leurs souvenirs d'enfance. Ils composent une cuisine dédiée à la nature, un hymne au terroir de la vallée, des lacs et montagnes. « *La Maison et nos plats nous ressemblent : une cuisine taquine, tout en finesse, qui révèle le patrimoine culinaire savoyard en lui rendant un réel hommage.* »

Fils d'ébéniste et de paysan, René acquiert en 1976, à 26 ans, un champ de pommes de terre à 1502 m d'altitude à l'extrémité du hameau pittoresque et isolé de Saint Marcel, dominant Saint Martin de Belleville. Avec son épouse Marie-Louise, il y crée de ses mains « La Bouitte », « petite maison » en patois. C'est un coin de paradis préservé. René et Marie-Louise servent à leurs débuts fondues et cuisine de terroir. Que de chemin parcouru depuis ! Avec créativité et bon sens, ils anticipent, créent les nouvelles tendances. En 1981, un dîner mémorable chez Paul Bocuse, provoque le déclic. René et Marie-Louise réalisent leur rêve. Passionnés de gastronomie, ils prennent le virage de la haute cuisine. L'arrivée en cuisine en 1996 de leur fils Maxime, donne une nouvelle impulsion. Ancien biathlète en équipe de France juniors, il puise ses forces dans les valeurs du sport : rigueur, endurance et dépassement de soi. Progressivement, il pousse l'équipe vers une quête d'absolu.

René et Maxime Meilleur constituent le seul duo père et fils distingués ensemble, de la première à la troisième étoile.

D'une même voix, René et Maxime reconnaissent que la 1^{re} étoile, décrochée en 2003, a été dure à obtenir car la Vallée n'était pas encore une région gastronomique comme aujourd'hui. « La 1^{re} étoile, c'était le départ d'une belle aventure pour un cuisinier et tout le village, un formidable coup de projecteur sur notre Maison. Mais il a fallu attendre 2008 et la 2^e étoile pour franchir une nouvelle étape et offrir une cuisine qui nous ressemblait vraiment ». La 3^e étoile, c'est la concrétisation d'un rêve, le fruit de 40 ans de travail acharné. C'est la première fois dans l'histoire de la gastronomie française, qu'un binôme père-fils obtient de concert la 1^{re}, la 2^e puis la 3^e étoile. Comme l'explique Maxime : « *Avec mon père, c'est comme si on avait atteint le sommet de la montagne, avec devant nous un panorama*

grandiose. Une nouvelle vie a commencé. Avec l'envie et la possibilité d'aller encore plus loin, de délivrer une cuisine enracinée dans notre patrimoine alpin, et de faire découvrir des produits magnifiques souvent méconnus. »

Les sommets puissants, les paisibles alpages et la forêt dialoguent au fil du jardin, du potager, et de la belle terrasse. De cette dernière, le regard embrasse la vallée préservée des Encombres : un paradis pour les amateurs de faune, de flore, de légumes, plantes et herbes sauvages. René et Maxime Meilleur y puisent chaque jour leur inspiration. Leur cuisine est un hommage à un patrimoine réputé du temps des Ducs de Savoie, progressivement tombé dans l'oubli avec l'annexion par la France en 1860, l'exode rural, puis le développement de l'or blanc.

Une grande tradition de haute cuisine, voire de cuisine aristocratique existait jusqu'au 19^e siècle dans le Duché de Savoie, bien plus raffinée et complexe que les spécialités savoyardes, auxquels les sports d'hiver ont longtemps cantonné les touristes.

Parmi les spécialités de cette époque : les nickis, les soufflés, les civets, les gibiers en venaison, les entremets, le sabayon, les rissoles, sans oublier le gâteau de Savoie (remontant à Amédée VI entre 1343 et 1383). De nombreuses épices sont utilisées : le safran (dans les bouillons et les farçons), le cumin ou l'aneth... Preuve d'un dynamisme culinaire ancestral en Savoie, on peut se reporter au livre « Du fait de cuisine » écrit par Maître Chiquart, cuisinier du duc de Savoie Amédée VIII en 1420 ! C'est l'un des plus anciens traités de gastronomie médiévale connus à ce jour en Europe.

Parallèlement, une cuisine plus populaire et consistante, coexiste : farçons, polenta (à partir de 1770), crozets (petites pâtes carrées à base de farine de froment ou de sarrasin)... La raclette se pratique depuis le moyen-âge lorsque les bergers faisaient fondre le fromage l'été en plein air dans les pâturages. Mais c'est la pomme qui est le plus ancien des fromages de Savoie. Le lait des alpages est évidemment emblématique du patrimoine culinaire. 2020 : Les Meilleur n'ont jamais aussi bien porté leur nom, celui du parcours singulier d'un père et d'un fils, autodidactes passionnés. À l'écart des modes, ils ont créé un nouvel art de cuisiner et de recevoir.

De façon inimaginable, les Meilleur ont créé à La Bouitte un monde en soi, hors de toute grille de lecture connue.

Leur saga est improbable. Et l'ampleur du travail réalisé depuis 1976 n'a d'égal que l'humilité, la simplicité et la générosité qui les habitent depuis toujours. Hors du monde, hors du temps, La Bouitte a créé un art de vivre, qui puise ses racines dans une authenticité ancestrale, en ne cessant jamais de se réinventer. Avec un sens inouï du détail, elle incarne un luxe, une dimension artistique désarmante de simplicité et de gentillesse.





Chamois en bouillon brun, foie gras poché, haricots cocos, livèche ciselée



Bouillon brun

• Concasser les parures de gibier puis les faire colorer à l'huile de pépins.

Laver puis peler 1 carotte, 1 céleri branche, 40 g de céleri rave, 1/2 oignon, 5 branches de persil plat, 1 brindille de thym, 1 oignon brûlé.

• Dès que les carcasses sont colorées, les verser dans une casserole avec les légumes et l'oignon brûlé. Mouiller à hauteur d'eau froide puis faire frémir pendant 3 heures, écumer fréquemment puis passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement et faire réduire, hacher grossièrement le persil plat et le thym. Puis faites les infuser dans le bouillon.

Haricots cocos

Réhydrater QS de cocos pendant 1 nuit au frais.

Faire cuire les haricots cocos dans une casserole avec l'eau, un oignon piqué avec un clou de girofle, une gousse d'ail, 1 feuille de laurier et 1 morceau de lard, à feu doux sans ébullition.

• Les haricots doivent rester tendres et fondants, filtrer et réserver dans un bac avec quelques cuillères à soupe de jus de cuisson.

Brunoise de chamois

Détailler QS de chamois, sécher en brunoise.

Kamut

• Faire réhydrater dans de l'eau tiède 30 g de graines de Kamut pendant 24 heures. Cuire le Kamut à l'eau, égoutter puis laisser égoutter sur un torchon sec. Chauffer de l'huile à 170° et frire le Kamut pendant 3 à 4 minutes dans un chinois étamine, les séparer à l'aide d'une cuillère, retirer et laisser éponger sur du papier absorbant. Saler et réserver.

Légumes à la mandoline

• Nettoyer QS de mini légumes type carottes rondes, radis, navets, betteraves de différentes couleurs, tailler à la mandoline et réserver.

Brunoise de carottes et navet boule

• Eplucher QS de navets boule d'Or et de carottes, les trancher d'une épaisseur de 5 mm, puis détailler en brunoise. Réserver en bocal hermétique avec un papier absorbant en contact.

Dés de citrons jaunes

• Lever en suprême la pulpe et tailler chaque suprême en 8 dés. Réserver dans une boîte hermétique.

Finition

Ciseler QS de feuilles de livèche.

Réchauffer 2 cuillères à soupe de haricots cocos avec QS de jus de cuisson et QS de brunoise de navets et de carottes.

• Prendre une belle tranche épaisse de foie gras de canard (la retailer à plat si besoin) de 80 g à la carte et 50 g au menu. Quadriller du beau côté, l'assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, colorer sur la plancha de chaque côté.

• Laisser reposer sur grille à côté du piano.

• Prendre une assiette creuse, mettre au centre 1,5 cuillères à soupe de haricots, QS de myrtilles, QS de dés de citron, QS de brunoise de chamois séché, QS de livèche.

• Réchauffer dans le four l'escalope de foie gras, terminer sous la salamandre.

• La déposer sur les cocos, mettre dessus QS de Kamut, QS de fleur de sel et terminer avec QS de mini légumes en lanières, assaisonner d'huile de légumes et de fleur de sel.

• Réchauffer le bouillon en vérifiant l'assaisonnement, verser en pichet et servir à table.



Dos de lapereau

Poêlé, épaule confite, cheveux d'anges d'artichauts, réduct de cuisson

Lapereau

- Préparer les carrés de lapin. Lever et parer les filets, réserver au frais les panouffes et les rognons.
- Dans une casserole, colorer uniformément les parures et os de lapin, ajouter une cuillère à soupe de brunoise de carotte, une autre d'oignon, 1/2 gousse d'ail dégermé.
- Dégraisser, mouiller à hauteur avec du bouillon de volaille, ajouter une brindille de thym frais.
- Cuire à feu doux toute la nuit.
- Passer au chinois puis faire réduire à faible ébullition jusqu'à la consistance souhaitée, rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.

Fibres croustillantes

- Mettre 200 g de panouffes de lapin (bien dégraisser) dans un sac sous vide pour cuisson avec un peu de sel puis cuire au four vapeur pendant 10 heures.
- Tailler en tranches de 3 mm, ciselées, les frire à 180° C pendant quelques secondes. Réserver sur du papier absorbant, saler.

Épaule de lapin confite

- Réduire du fond de lapin.
- Lever les épaules de lapin, assaisonner de fleur de sel et de poivre, QS de feuilles d'origan ciselées, mettre un morceau de beurre. Prendre un sac sous vide, mettre le jus, et les épaules.
- Souder et confire au thermoplongeur à 66,8 °C 1 nuit. Refroidir et réserver au frais.
- Thym citron
- Effeuillel QS de thym, réserver dans un bocal avec du papier humide en contact.

Huile de café

- Torréfier QS de café vert dans une casserole, recouvrir d'huile de pépins, laisser infuser sur le côté du piano, vérifier le goût, mixer, laisser refroidir 24h au frais, passer au torchon et réserver en pipette.

Panko

- Dorer au beurre QS de Panko, égoutter sur papier absorbant et réserver dans l'étuve.

Cheveux d'anges d'artichauts

- Préparer les artichauts fourrés, les réserver dans un bac avec 1 litre d'eau, 150g d'huile d'olive, 30g de sel, 15g de jus de citron.

- Découper l'artichaut à la trancheuse sur 1mm d'épaisseur puis faire cuire dans un blanc pendant 30 secondes. Débarasser puis réserver au froid.

Purée d'artichauts

- Prendre une casserole avec QS d'eau et de jus de citron, cuire les parures d'artichauts.
- Mixer les artichauts cuits, rectifier l'assaisonnement, réserver en poche au frais.

Poudre de café vert

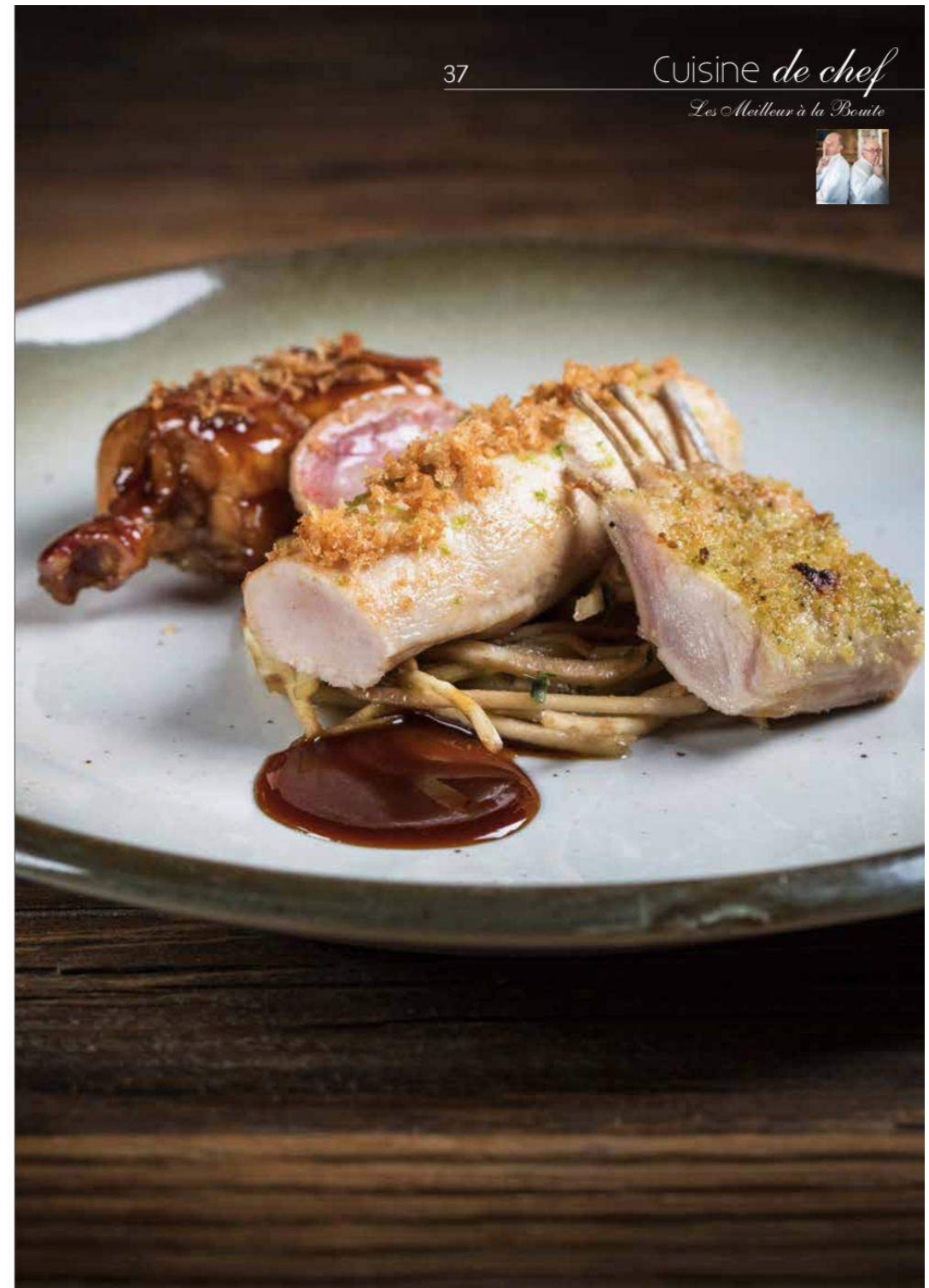
- Chauffer QS d'huile de pépins de raisins à 120°C, plonger des grains de café pendant 10 secondes, refroidir immédiatement puis mixer après refroidissement, passer au chinois, réserver en bocal.

Oignons pickles

- Ciseler QS d'oignons blanc. Porter à ébullition QS de vinaigre blanc, mettre les oignons dans un bocal et recouvrir de vinaigre bouillant, refermer le bocal et réserver au frais.

Finition

- Préparer les épaules, racler la chair au niveau du bout de l'os de l'épaule. La réchauffer dans son jus pour la glacer.
- Assaisonner les cheveux d'anges d'artichauts d'huile de café torréfié, de poudre de café, d'oignons pickles, QS de thym citron effeuillé, QS de sel.
- Dorer au beurre le râble, le rognon et le carré préalablement assaisonné, déposer sur le carré, colorer la panure et terminer la cuisson sous la salamandre.
- Tailler les côtés du carré pour vérifier la cuisson « rosée ».
- Tailler en deux dans le sens de la longueur le filet de lapereau et le rognon, zester de citron vert, paner le côté de Panko, QS de fleur de sel.
- Réchauffer le jus de lapin, rectifier avec QS de jus de citron, vérifier l'assaisonnement puis verser dans une saucière.
- Prendre une assiette plate et un cercle de 80 mm au centre, mettre QS de purée au fond, ranger soigneusement QS de cheveux d'artichauts, déposer à gauche l'épaule confite glacée et parsemer le dessus de fibres croustillantes. Le demi-rognon sur les artichauts au contact de l'épaule, le râble de lapin au milieu et le carré à droite.





Perche Du Léman

plein beurre, ratte crousti- fondante, aromates, suc de poisson



Perches

• Bien les écailler, réserver, lever les filets (garder les têtes) en les gardant attachées par la queue, les désarêter, inciser la chair dans le sens de la largeur, la saler légèrement et mettre les filets l'un sur l'autre. Réserver au frais sous un linge humide.

Fumet de poissons au safran

• Dans une cocotte, mettre à colorer 2 kg de parures de poissons, déglacer avec 500 g de vin blanc et 500 g d'eau, ajouter 2 carottes et 1 oignon émincés, 1 bouquet de persil, QS de poivre et de sel. Faire bouillir 30 minutes, filtrer le jus et réserver au frais.
• Prendre une casserole avec 1 litre de fumet de poisson, ajouter 8 pistils de safran, faire infuser.

Brunoise de kumquat

• Laver QS de kumquat, lever les zestes sans la peau blanche, tailler en brunoise.
• Réserver en bocal hermétique au frais.

Sauce

• Chauffer 200 g de fumet, ajouter 1 ou 2 pistils, laisser réduire à feu doux.
• Ajouter de la crème, monter au beurre et ajouter QS de purée de tomate, saler.
• Laisser cuire et mixer, passer au chinois et réserver.

Pomme de terre rattes confites

• Eplucher, pincer puis creuser délicatement le milieu de chaque pomme de terre en gardant une épaisseur de 3 à 4 mm et lui faire un côté plat, les blanchir.
• Vérifier la cuisson en piquant bien l'extrémité des pommes de terre.
• Réserver au frais dans une boîte avec du fumet de safran.

Purée de ratte

• Cuire dans une chauffante QS de pommes de terre Ratte pendant 30 minutes à 1 heure selon la taille, laisser refroidir légèrement, éplucher, passer

au tamis, ajouter du fumet réduit, monter au beurre ajouter QS d'échalotes au vinaigre, mettre en poche, réserver.

Salicornes

• Laver et sécher QS de salicornes, les détailler en morceaux de 4cm de long, réserver en bocal hermétique avec un papier absorbant au contact.

Quinoa crunchy

• Cuire QS de quinoa, laisser égoutter, chauffer de l'huile à 180° et frire le quinoa pendant 10 secondes, retirer et laisser éponger sur du papier absorbant. Saler et réserver.

Finition

• Parer la perche et couper un petit morceau dans la partie charnue, saler.
• Faire frire chaque queue de perche, réserver à température ambiante.
• Réchauffer les rattes avec du safran.
Faire réduire QS de fumet avec QS de beurre pour faire un glaçage.
• Dorer le petit morceau de perche et la perche à la plancha avec du beurre, bien l'arroser.
• Sortir une pomme de terre Ratte par personne, mettre dedans le morceau de perche cuit, remplir de purée, la déposer sur une grille côté plat dessous pour la glacer, saupoudrer de salicornes puis de quinoa crunchy.
• Terminer la cuisson de la perche sous la salamandre, ajouter un filet de jus de citron entre les deux filets, parsemer QS de brunoise de kumquat, QS de fleur de sel et de crunchy de poissons sur le dessus de la perche.
• Nettoyer une assiette creuse, mettre la pomme de terre confite glacée au sommet.
• Déposer la perche parallèlement en dessous. Emulsionner QS de sauce et remplir un pichet. Le servir à table.



Ravioles de reblochon

court bouillon d'oignons, rouelles frites

Ravioles

- Détailler 3 pastilles de reblochon par personne sans la croûte de 3 cm de diamètre et une avec la croûte (pour la présentation), réserver au frais.
- Mélanger au batteur avec le croquet :
- 250 g de farine, 250 g de jaunes d'œufs, 25 g d'huile d'olive, 5 g de sel fin.**
- Mélanger dans la cuve la farine, le sel et l'huile d'olive, rajouter petit à petit les jaunes, retirer du batteur et la « fraiser », réserver en sac sous vide 1 nuit.
- Prendre une grosse feuille d'estragon, faire des pastilles de 3 mm et réserver au frais.
- Ravioles : étaler la pâte à raviolo en bandes de 2,5 mm au laminoir, déposer sur le plan de travail, déposer une pastille de reblochon avec une pastille d'estragon, recouvrir d'une seconde pâte à raviolo, former les « ravioles » en collant au plus près de la pastille à l'aide d'un emporte-pièce de 30 mm, retourner côté non coupant puis détailler avec un emporte-pièce de 35 mm.
- Réserver sur une plaque au congélateur. Entreposer entre deux papiers sulfurisés au frais dans une boîte hermétique.

Soupe d'oignons

- Eplucher 500 g d'oignons, les émincer.
- Dans une casserole, faire revenir les oignons avec une noix de beurre et une pincée de sucre, cuire à couvert pendant 40 min. Déglacer avec 100 g de vin blanc sec, ajouter 1 litre de bouillon de volaille, un clou de girofle, 10 grains de coriandre et 10 graines de poivre. Laisser cuire 25 minutes à petite ébullition en écumant. Passer au chinois puis passer au torchon et rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.

Rouelles d'oignons

- Ciseler QS d'oignons doux des Cévennes en rondelles, garder les plus belles d'un diamètre d'environ 40 mm.
- Réserver à température ambiante.

Cendre d'oignons

- Emincer les oignons et les laisser sécher complètement pendant 48 heures à 70°. Faire monter le four à 200° jusqu'à ce que l'oignon brûle (environ 20 minutes). Laisser refroidir puis mixer au moulin à café jusqu'à obtenir de la cendre d'oignons. Réserver dans un sac sous vide avec du Silicasec.

Purée d'oignons

- Préchauffer le four à 160°C.
- Déposer une couche de gros sel dans un plat à four. Disposer les oignons en les espaçant un peu. Parsemer de thym. Recouvrir complètement les oignons de gros sel.
- Enfourner et cuire 1h30. Adaptez le temps de cuisson à la taille de vos oignons. Sortir du four et laisser tiédir

quelques minutes.

- Casser la couche de sel et retirer délicatement les oignons.
- Prélever la pulpe avec une cuillère, mixer, passer au tamis, rectifier l'assaisonnement et réserver en pipette.

Pâte à beignets

- 200 g d'eau pétillante, 20 g de levure, 30 g de farine de riz et 140 g de farine T 55, 65 g de blancs d'œuf. 1 pincée de fleur de sel.**
- Mélanger l'eau, la levure, la farine et le sel. Séparer l'appareil en deux.
- Avant le service, compléter chaque recette avec 30 g de blancs montés. Garder au frais.

Cébettes

- Prendre QS d'oignons cébettes, retirer la première peau, ciseler en biseau la partie verte, réserver dans un bocal au frais.

Pétales d'oignons

- Prendre un oignon grelot, le couper en deux, colorer à sec sur la plancha, retirer délicatement les différentes couches.

Dés de citrons jaunes

- Lever en suprême la pulpe et tailler chaque suprême en 8 dés.
- Réserver dans une boîte hermétique avec du jus de citron pressé.

Finition

- Prendre 3 rondelles d'oignons par personne, les tremper dans la pâte à beignets et les frire, saler, débarrasser sur papier absorbant, saupoudrer la cendre d'oignons, réserver au chaud.
- Sortir 3 ravioles par personne et 1 rondelle de reblochon cru avec croûte.
- Cuire les ravioles à feu doux dans une chauffante salée pendant 3 minutes.
- Passer 1 minute sous la salamandre la pastille de reblochon cru.
- Egoutter les ravioles, les déposer sur une grille, badigeonner de beurre fondu, les déposer au centre de l'assiette.
- Prendre une assiette creuse, déposer au centre la pastille de reblochon tiède, déposer au contour les 3 ravioles, 3 pétales d'oignons, colorer entre chaque raviolo, remplir de purée d'oignons et d'un dés de citron, 2 demi cébettes cuites colorées, QS d'oignons cébettes ciselés en biseau.
- Dans un ramequin à part, 3 rouelles d'oignons en tempura. Saupoudrer de cendre.
- Remplir une petite carafe de consommé d'oignons et verser à hauteur de la raviolo à table.





Mandarine

Œuf à la neige moelleux, quartiers givrés, coulis plein fruits.



Œufs à la neige mandarine

150 g blanc d'œufs frais
10 g blanc d'œufs sec
90 g sucre semoule
10 g concentré de mandarine
1 zeste de mandarine.

- Monter les blancs frais avec les blancs secs.
- Ajouter le concentré à la moitié du processus.
- Serrer avec le sucre et ajouter les zestes.
- Remplir à la poche des moules demi-sphériques de Ø7cm puis recouvrir avec un autre moule.
- Cuire au four vapeur 11 minutes à 80°C.
- Laisser reposer avant de démouler.

Coulis mandarine

300 g jus de mandarine
0,70 g xanthane

- Mixer à froid avec le xanthane et dégazer à l'aide de la machine sous vide. Filtrer et réserver au frais.

Feuilles acidulées

75 g blanc d'œuf
75 g sucre semoule
60 g sucre glace
5 g acide citrique
QS colorant liquide vert
QS charbon végétal
QS roquette

- Monter les blancs en neige et serrer au sucre semoule.
- Incorporer les colorants et rectifier la couleur.
- Ajouter le sucre glace et l'acide citrique.
- Étaler sur papier guitare à l'aide d'un chablon en forme de feuille et mettre dans une gouttière pour donner du galbe.
- Poudrer de poudre de roquette déshydratée.
- Mettre à sécher en Excalibur à 45°C pendant 1 heure.

Pastilles de mandarine confite

QS peau de mandarine
QS sirop à 30°B
QS sucre semoule

- Nettoyer les peaux de mandarine et les blanchir 4 fois.
- Porter le sirop à ébullition. Y plonger les

mandarines blanchies, couvrir et laisser reposer 24h. Égoutter les mandarines, ajouter 400 g de sucre dans le sirop et le porter à ébullition. Y plonger les mandarines blanchies, couvrir et laisser reposer 24h. Répéter l'opération jusqu'à obtenir un sirop à 35°B. Piécer les mandarines avec une douille de Ø14 et tailler en 2.

- Réserver avec un peu de sirop.

Clémentines Cristallisées

QS clémentines
QS blancs d'œuf
QS sucre semoule
QS acide citrique

- Éplucher les clémentines, séparer et nettoyer les quartiers.
- À l'aide d'un pinceau, recouvrir les quartiers de clémentines d'une fine pellicule de blancs d'œuf et les paner dans le sucre. Mettre à cristalliser dans un endroit frais et aéré.

Meringue Mandarine

100 g blanc d'œuf
100 g sucre semoule
80 g sucre glace
2 zestes de mandarine.

- Monter les blancs en neige et serrer au sucre.
- Incorporer le sucre glace et les zestes de mandarine.
- Étaler sur un Silpat® et faire sécher à 50°C.

Opalines

150 g fondant
100 g glucose
5 g beurre de cacao

- Réaliser un mix à opaline. Saupoudrer sur un Silpat® légèrement graissé et réaliser des pastilles de Ø6cm. Poudrer de poudre de mandarine et cuire à 170°C.

Finition

- Creuser les blancs en neige à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.
- Garnir de suprêmes de QS de clémentines, QS de brisure de meringue et QS de sorbet. Superposer un disque d'opaline et déposer soigneusement 3 quartiers givrés, 3 suprêmes frais, 3 pastilles de confits et 3 feuilles. Servir le coulis autour de l'œuf à la neige à table.