

POMME VIEILLE
EN CIRE D'ABEILLE
COGNAC ET CÉRÉALES


GABRIEL

POMME VIEILLIE EN CIRE D'ABEILLE

COGNAC ET CÉRÉALES



Une recette de Thomas Gabriel

POUR LES POMMES NOIRES **DLC J+7**

Pommes Chantecler
Cire d'abeille
Poudre de charbon actif

Laver les pommes à l'eau claire. Les piquer à l'envers sur un pic à brochette. Réserver au frais.
Au bain-marie, faire fondre la cire d'abeille avec du charbon afin d'obtenir une couleur bien noire. Y tremper les pommes quelques secondes puis les poser sur plaque. Laisser vieillir 24 heures à 60°C. Positionner une mèche à bougie à la place de la tige de la pomme.

POUR LE CONDIMENT CÉRÉALES **DLC J+3**

56 g de fèves de cacao séchées et décortiquées
1 g de grains de poivre vert frais
83 g de pâte de céréales
250 g de crème crue

Piler les fèves au mortier avec le poivre. Ajouter la pâte de céréales puis la crème crue. Mettre au frais, ajouter un peu de lait avant le dressage, le mélange risque d'épaissir.

POUR LA GELÉE DE POMME VERTE **DLC J+3**

500 g de jus de pomme Granny Smith
72 g de masse gélatine

Chauffer $\frac{1}{3}$ du jus de pomme frais, y faire fondre la masse gélatine puis ajouter le restant de jus froid. Laisser gélifier à 3°C.

POUR LE SIPHON COGNAC AU CIGAR **DLC J+3**

150 g d'eau
150 g de sucre semoule
75 g de cognac infusé au cigar
6 g de gélatine feuille
600 g de blanc d'œuf
30 g de jus de citron

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, ajouter le cognac infusé et la gélatine puis refroidir. Incorporer les blancs d'œufs et le jus de citron, verser dans un siphon et gazer 2 fois. Réserver à 3°C.

POUR LE POLLEN TORRÉFIÉ **DLC J+15**

Pollen de fleurs

Torréfier le pollen 15 minutes à 140°C.

POUR LE SORBET AUX HERBES **DLC J+15**

500 g d'eau
150 g de sucre semoule
5 g de ProSorbet
2,5 g de stabilisateur
40 g de jus de citron vert
1/2 botte d'aneth
1/2 botte d'estragon
1/2 botte de menthe
1/4 de botte de coriandre

Chauffer l'eau à 40°C. Ajouter le sucre mélangé au ProSorbet et au stabilisateur. Porter à ébullition et laisser refroidir. À froid, mixer longuement avec le jus de citron et les herbes effeuillées. Congeler en bol à PacoJet puis turbiner.

DRESSAGE & FINITIONS

Dans le fond d'une assiette creuse, déposer un disque de condiment aux céréales. Recouvrir le condiment de gelée pomme battue à la fourchette, dresser une boule de sorbet aux herbes et recouvrir de siphon au cognac. Décorer de pollen torréfié.

Devant le client, allumer la mèche de la pomme puis la découper en quartiers. Déposer un morceau sur le bord de l'assiette.