

ÉPHÉMÈRE D'HIBISCUS

CASSIS NOIR ET GRIOTTES FRAÎCHES



Gabriel
GABRIEL

ÉPHÉMÈRE D'HIBISCUS

CASSIS NOIR ET GRIOTTES FRAÎCHES



Une recette de Thomas Gabriel

POUR L'EXTRACTION DE CASSIS **DLC J+3**

500 g de cassis noir frais
500 g d'eau
2 g de sel

Mettre tous les ingrédients dans un sac sous-vide. Cuire durant 4 heures au four vapeur à 85°C puis filtrer et réduire le jus obtenu.

POUR L'EAU DE CASSIS **DLC J+3**

300 g d'eau
150 g d'extraction de cassis
50 g de crème de cassis
10 g de xylitol
1 gousse de vanille Tahaa épuisée
20 g de jus de citron

La veille, porter à ébullition l'eau avec le sucre et la vanille épuisée. Le lendemain, chauffer à nouveau cette eau puis filtrer. Refroidir et ajouter l'extraction, la crème de cassis et le jus de citron. Filtrer.

POUR LE VOILE D'HIBISCUS **DLC J+3**

300 g d'eau
20 g de fleur d'hibiscus
50 g de xylitol
10 g de vinaigre de vanille
2,5 g de kappa carraghénane
2 g de gomme de caroube

Infuser les fleurs d'hibiscus dans l'eau chaude durant 10 minutes à couvert puis filtrer. Mélanger le xylitol, le kappa carraghénane et la gomme de caroube puis verser en pluie dans l'eau infusée refroidie et le vinaigre de vanille. Mixer puis chauffer à 85°C. Couler aussitôt sur plaque chaude pour avoir le temps de répartir de manière homogène avant la prise en gel. Laisser gélifier puis détailler des cercles de 8 cm de diamètre.

POUR L'HUILE D'OLIVE À L'HIBISCUS **DLC J+15**

200 g d'huile d'olive extra
20 g de fleur d'hibiscus

Laisser infuser durant 12 heures à température ambiante puis filtrer. Réserver en pipette pour le service.

POUR LES KUMQUATS CONFITS **DLC J+14**

300 g de kumquat
Xylitol

Blanchir les kumquats taillés en lamelles avec un départ à l'eau froide. Égoutter et peser, ajouter la moitié de leur poids en xylitol. Confire durant 4 heures à feux doux.

POUR LES GRIOTTES AU NATUREL **DLC J+3**

Griottes fraîches
Vanille de Tahaa
Jus de citron

Dénoyer et tailler les griottes en cubes réguliers. Assaisonner de jus de citron et de vanille Tahaa.

POUR LE DRESSAGE ET FINITIONS

Griottes au kirsch
Shiso pourpre nain
Fleurs de zallotti

Tailler les griottes au kirsch en cubes réguliers et mélanger avec des griottes au naturel. Dans le fond d'une assiette creuse, dresser une rosace de lamelles de kumquats confits puis recouvrir du mélange de griottes. Dissimuler sous un disque de voile d'hibiscus puis décorer de végétaux. Devant le client, verser l'eau de cassis et l'huile d'olive à l'hibiscus sur le côté du voile.