

MARGUERITE CAMOMILLE

JE T'AIME, UN PEU, BEAUCOUP, ...



GABRIEL
GABRIEL

ONE YEAR ONE

MARGUERITE CAMOMILLE

JE T'AIME, UN PEU, BEAUCOUP, ...



Une recette de Thomas Gabriel

RECETTE POUR 10 PIÈCES

POUR LE PAIN DE GÊNES **DLC J+4**

95 g de blanc d'œuf
30 g de sucre semoule
210 g de pâte d'amande
280 g d'œuf
60 g de farine complète
3.5 g de backing powder

Foisonner les blancs avec la totalité du sucre. Détendre au batteur la pâte d'amande et les œufs. Ajouter la farine tamisée et la levure. Incorporer délicatement les blancs montés. Couler 500 g par cadre et enfourner 15 minutes à 165°C.

POUR LA MOUSSE VANILLE **DLC J+3**

2 gousses de vanille
380 g de crème
40 g de masse feuille
115 g de jaune d'œuf
125 g de sucre semoule
380 g de crème montée

Chauffer la crème et vanille durant 20 minutes puis filtrer. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre puis réaliser une crème anglaise, ajouter la masse gélatine. Laisser refroidir à 35°C puis ajouter la crème montée mousseuse.

POUR LE PASTILLAGE YAOURT **DLC J+5**

400 g de sucre glace
50 g de poudre de yaourt grec
50 g de fécule
10 g de gélatine poudre 180 bloom
50 g d'eau
3 g de vinaigre blanc

Mélanger la gélatine dans l'eau froide. Tamiser la fécule, l'apoudre de yaourt grec et le sucre glace. Chauffer la masse gélatine et ajouter le vinaigre, puis verser à travers une passette sur le mélange sucre-fécule et mélanger au batteur avec la feuille jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Maintenir cette pâte sous films alimentaire. Étaler à 1mm d'épaisseur puis détailler les pétales à l'aide d'un chablon. Laisser sécher 24 heures.

POUR LE CRÉMEUX CITRON CAMOMILLE **DLC J+3**

235 g de sucre semoule
232 g d'œuf
3.7 g de camomille
5 g de zeste de citron
160 g de jus de citron jaune
325 g de beurre
37 g de masse gélatine

Infuser la camomille dans le jus de citron chaud durant 30 minutes puis filtrer. Repeser le poids initial de jus de citron si besoin. Procéder comme une crème pâtissière puis ajouter le beurre et la masse gélatine.