

NOIR DE POMME GRANNY

FENOUIL BRÛLÉ, ABSINTHE



Gabriel
GABRIEL

NOIR DE POMME GRANNY

FENOUIL BRÛLÉ, ABSINTHE



Une recette de Thomas Gabriel

POUR LA GELÉE VERTE **DLC J+3**

2 fenouils
1 pieds de brocoli
3 poignées d'épinards frais
1 poignée d'oseille frais
4 pommes Granny Smith
1/2 concombre
1 botte de persil plat
1 pieds de céleri branche
Masse gélatine

Passez tous les ingrédients au centrifugeur à jus puis filtrer au filtre à fromage. Peser le jus obtenu et chauffer la moitié pour y faire fondre la masse gélatine (70 grammes de masse gélatine pour 500 grammes de jus obtenu). Ajouter l'autre moitié du jus froid. Réserver pour le dressage.

POUR LA GLACE À L'ABSINTHE **DLC J+15**

500 g de lait
320 g de crème
150 g de jaune d'oeuf
110 g de sucre semoule
5 g de stabilisateur
70 g d'absinthe verte

Chauffer le lait et la crème, à 35°C, ajouter les jaunes d'oeufs et à 45°C, ajouter le sucre mélangé au stabilisateur puis cuire à 83°C. Refroidir et laisser maturer durant 12 heures à 3°C puis ajouter l'absinthe verte. Turbiner.

POUR L'HUILE DE VERTS DE FENOUIL BRÛLÉ **DLC J+15**

30 g de vert de fenouil
150 g d'huile de pépins de raisin

Brûler les verts de fenouil au four durant 15 minutes à 230°C. Chauffer l'huile et les verts de fenouil à 70°C au Thermomix et mixer durant 7 minutes à pleine puissance. Laisser infuser durant 10 minutes puis filtrer. Laisser décanter l'eau de végétation puis retirer cette eau en ne gardant que l'huile.

POUR LA TUILE NOIRE DE VERTS DE FENOUIL **DLC J+5**

60 g de blanc d'oeuf
40 g d'huile de vert de fenouil brûlé
6 g de sel
10 g de sucre semoule
50 g de farine type 55
10 g de beurre
5 g de poudre de charbon actif

Dans un blender, mixer le blanc d'oeuf, l'huile de vert de fenouil, le sel, le sucre et la farine. Terminer par ajouter le beurre et le charbon actif. Étaler finement sur un Silpat légèrement graissé et enfourner durant 8 minutes à 160°C puis décoller à chaud.

POUR LA POUDRE DE VERTS DE FENOUIL **DLC J+7**

100 g de verts de fenouil
10 g de graines de fenouil

Déshydrater les verts de fenouil puis mixer finement avec les graines de fenouil.

POUR LE DRESSAGE ET FINITIONS

Pommes Granny Smith

Mélanger de la gelée verte liquide avec de la brunoise de pomme Granny Smith puis couler dans le fond d'une assiette creuse, laisser gélifier. À l'envoi, dresser une quenelle de glace à l'absinthe puis disposer de grosses brisures de tuile de vert de fenouil brûlé. Finir par de la poudre de vert de fenouil.