

KIWI LACTOSE
PIMENT VERT



Gabriel
GABRIEL

KIWI LACTOSE

PIMENT VERT



Une recette de Thomas Gabriel

RECETTE POUR 6/8 PERS.

POUR LE KIWI OSMOSÉ **DLC J+4**

Kiwi vert
500 g d'eau
100 g de jus de kiwi
100 g de jus de citron vert
70 g de sucre semoule
10 g de shiso vert

Porter à ébullition l'eau et le sucre, ajouter le shiso vert et laisser infuser durant 20 minutes à couvert. Filtrer, ajouter le jus de citron et de kiwi vert et laisser refroidir.
Tailler les kiwis en deux dans la hauteur, compresser sous-vide dans le sirop froid juste avant le dressage.

POUR LE YAOURT MENTHOLÉ **J+3**

400 g yaourt nature
20 g Get31
25 g sucre glace

Mélanger les ingrédients. Stocker en poche à douille.

POUR LE GEL CITRON VERT ET KIWI **J+3**

55 g jus de kiwi
55 g jus de citron vert
2 g agar-agar
2 g pectine NH
5 g huile d'olive

Chauffer légèrement les jus. A 40°C, ajouter le mélange pectine et agar. Donner une bonne ébullition. Mixer à froid avec l'huile d'olive. Réserver

POUR L'HUILE SHISO PIMENTÉ **J+15**

500 g d'huile neutre
15 feuilles de shiso vert
2 piments verts

A froid, mixer les ingrédients, laisser infuser une nuit puis filtrer et laisser décanter.

POUR LE GRANITÉ INSTANTANÉ **DLC J+15**

500 g de jus de kiwi vert
25 g d'eau
25 g de sucre semoule
3 g de stabilisateur

Chauffer les ingrédients à 85°C puis verser en bol à PacoJet et congeler. Passer à la machine à neige (Kakigori). Verser de l'azote liquide et mélanger dans un bol de présentation devant le client.

POUR LES FEUILLES DE SHISO **J+3**

QS petites feuilles de shiso vert
QS huile de shiso pimenté

Faire sécher les feuilles de shiso au micro-onde durant 5 minutes à puissance maximale entre deux films alimentaires.

DRESSAGE ET FINITIONS

Rayer le demi kiwi osmosé de yaourt mentholé, gel citron et huile de shiso pimenté. Décorer d'une feuille de shiso frite. Devant le client, refridrir le granité à l'azote puis dresser une cuillère de granité dans l'assiette.