



RECETTE

CHOCOLAT GRAND CRU, CITRON, EAU DE MER

Création Julien Noray, chef pâtissier consultant pour le restaurant Iodé, Médaillé de Bronze au Championnat de France de Dessert 2017, chef pâtissier du restaurant étoilé Alan Geaam, Paris 16^e.

Pour 8 gâteaux environ.

Madeleine cacao : 200 g farine / 200 g de sucre / 160 g de beurre / 50 g de cacao en poudre / 6 œufs / 2 cc de levure chimique.

Ganache montée au chocolat Alpaco (Valrhona) : 270 g de chocolat Alpaco / 150 + 450 g de crème liquide 35 % / 1 cc de miel toutes fleurs.

Tuiles cacao : 100 g de sucre / 80 g de farine / 100 g de beurre fondu / 20 g de cacao en poudre / 100 g de blanc d'œuf.

Crème citron : 6 œufs / 260 g de sucre / le jus et le zeste de 3 citrons jaune / 90 g de beurre doux / 2 feuilles de gélatine.

Granité eau de mer et citron : 400 g d'eau de mer / 50 g de sucre en poudre / 1 cc de miel / jus et zeste de citron jaune.

Salade de citrons : 4 citrons jaune / 4 citrons caviar / 200 g d'eau / 200 g de sucre / huile d'olive.

Crèmeux chocolat à la fleur de sel : 500 g de crème 35 % / 500 g de lait entier / 240 g de jaune d'œuf / 480 g de chocolat Alpaco / 100 g de sucre / 8 g de fleur de sel.

Madeleine cacao : mélanger le beurre fondu et le sucre. Ajouter la farine, les œufs et la levure. Ajouter le cacao. Mouler dans des tubes inox graissés, mettre au frais. Enfourner 15 mn à 180°.

Ganache montée au chocolat Alpaco (Valrhona) : chauffer 75 g de crème avec le miel. Verser sur le chocolat. Émulsionner. Ajouter le reste de crème froide. Réserver au frais. Monter et mettre en poche avec une douille lisse large.

Tuiles cacao : mélanger tous les ingrédients. Étaler finement à la spatule sur un silpat. Précuire. Détailler en diamètre de 60 mm. Terminer la cuisson. Réserver.

Crème citron : fouetter dans un cul-de-poule les œufs et le sucre. Ajouter le jus et le reste des citrons. Cuire au bain-marie. Réserver au frais en filmant au contact.

Granité eau de mer et citron : tiédir et mélanger tous les ingrédients. Congeler dans un grand plat en grattant régulièrement à la fourchette.

Salade de citrons : prélever les zestes des citrons jaunes à l'économe. Ciseler. Blanchir 3 fois et confire au sirop 15 mn. Laisser refroidir dans le sirop. Tailler les suprêmes en tartare. Mélanger les suprêmes avec les zestes confits et le citron caviar. Lier d'un peu d'huile d'olive.

Crèmeux chocolat à la fleur de sel : faire une anglaise avec le lait, la crème, le sucre. Verser sur le chocolat. Ajouter la fleur de sel, laisser cristalliser au frais.

DRESSAGE ET FINITIONS : tailler le haut des biscuits madeleine. Creuser le tube et garnir des couches successives, de crème citron, salade de citrons. Poser une tuile en haut du tube. Tirer un cordon de ganache chocolat sur le bord de la tuile, déposer au centre du granité citron eau de mer. Déposer une seconde tuile. Faire une quenelle de crèmeux chocolat et la mettre au centre de la tuile. Décorer avec les fleurs de souci jaune et des décors chocolat.



© Emmanuelle Rodrigue

SOPHIE REIGNER

IODÉ

Sophie Reigner a ouvert le restaurant Iodé au mois de février 2020, juste avant le premier confinement. Cela ne l'a pas empêchée d'être repérée par le Gault et Millau et le Michelin, qui ont tous deux référencé Iodé dans leurs guides. La singularité de ce nouveau restaurant, au décor sobre et élégant, est d'inclure des saveurs de la mer dans tous ses plats, de la mise en bouche au dessert. Son plat signature est « Le pigeon en deux façons. Artichaut, jus de pigeon à la sardine ». Côté dessert, on trouve la même originalité avec une alliance chocolat/citron/eau de mer ou encore une « Douceur acidulée de coco de Paimpol, noix de coco, mûre et sorbet à la salicorne ». Sophie Reigner continue de travailler en proposant de la vente à emporter via son site www.restaurant-iode-vannes.com/a-emporter