



SYLVAIN
LACROIX

Tarte Fine AUX PAMPLEMOUSSES ROSES et perle de yaourt au sucre vanillé

POUR 4 PERSONNES

- 2 pamplemousses roses
- 1 pâte feuilletée
- 100 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 càs de sucre glace
- 1 yaourt nature
- 2 g d'alginsphère (Cuisine Innovation)
- 400 ml d'eau pauvre en calcium

1. Faire un sirop en portant à ébullition 100 ml d'eau avec le sucre. Prélever les segments des pamplemousses roses, puis les plonger dans le sirop. Laisser reposer 3 heures au réfrigérateur.

2. Préchauffer votre four thermostat 8 (200°C). Couper 4 carrés de pâte feuilletée de 6 cm de côtés. Les piquer à l'aide d'une fourchette puis les saupoudrer de sucre glace. Les disposer sur une plaque de cuisson et les cuire au four pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient colorés.

3. Mélanger dans un premier récipient l'eau pauvre en calcium et l'alginsphère (jusqu'à disparition des grumeaux), puis dans un second récipient, le yaourt et le sucre vanillé. Prendre une cuillère à café de yaourt sucré et verser son contenu dans la préparation d'alginsphère. Attendre 3 minutes pour retirer et égoutter la perle. Répéter l'opération 4 fois. Pour réaliser des perles bien rondes, les congeler dans des moules en demi-sphère avant de les plonger, encore congelées, dans la préparation d'alginsphère.

4. Dressage : sur une assiette, déposer le feuilleté, le garnir de segments de pamplemousse rose et ajouter la perle de yaourt.

5. Explication scientifique : l'alginsphère gélifie en présence de calcium. En déposant une préparation contenant du calcium (ici le yaourt sucré) dans la préparation d'alginsphère, on obtient des perles de yaourt au cœur liquide, d'une texture similaire à des œufs de poisson.

ASTUCE

"Pour décorer votre assiette faites fondre du sucre décor (isomalt) et moulez-le selon vos envies."



CUISINE INNOVATION

2 rue Claude Bernard
21000 DIJON
09 52 13 78 69
www.cuisine-innovation.com



COURS DE CUISINE

Participez à nos cours, animés par un chef et un scientifique. Vous saurez tout sur la cuisson basse température, l'utilisation du siphon, les billes moléculaires, ...