



Pink Lady® s'associe à la cheffe Julia Sedefdjian

ET PRÉSENTE SON DESSERT **LE BISOU**
POUR CÉLÉBRER LA SAINT-VALENTIN !

À l'approche de la saison de l'amour, Pink Lady, la pomme au cœur rose, dévoile **une création signature spéciale Saint-Valentin à déguster**, qui promet d'apporter une expérience unique à chaque bouchée et de raviver la flamme de la gourmandise.

Conçu par la talentueuse **Cheffe étoilée niçoise Julia Sedefdjian**, ce dessert en forme de bouche, intitulé « **Le Bisou** », transforme le goût authentique sucré et acidulé de la pomme Pink Lady en **une expérience gustative romantique et inoubliable**.

Le Bisou est un clin d'œil au nom du restaurant parisien Baieta, de la cheffe, qui signifie « bisou » en patois niçois !

Ce dessert est composé d'un biscuit moelleux à la texture légère, couronné d'une généreuse couche de crème montée à l'hibiscus apportant une légère note acidulée. En son cœur, **Le Bisou** révèle un insert de pommes Pink Lady finement cuites et imprégnées d'un caramel vanillé. Les morceaux de pomme apportent une texture fondante, contrastant avec la légèreté de la crème et la structure du biscuit. En guise de touche finale, des pétales de pommes crues sont soigneusement disposés sur les flancs du dessert. Leur fraîcheur et leur croquant ajoutent une note vive et fruitée, créant **une expérience sensorielle complète, telle un bisou**.

Les amoureux pourront soit, réaliser eux-mêmes cette délicieuse recette, soit déguster **Le Bisou** le **14 février 2024**, au restaurant **emblématique Baieta**, au Menu Dégustation du midi et du soir, au 5 rue de Pontoise 75005 Paris.

Pourquoi Pink Lady ?

«Tous les produits que j'utilise, je les sélectionne rigoureusement pour leur saisonnalité et leur qualité. La pomme Pink Lady a un parfait équilibre entre sucrosité naturelle et légère acidité du fruit.

C'est très intéressant de la travailler en cuisine ! Aussi, elle est tout à fait propice à la créativité. Sa texture, son goût acidulé et sa couleur unique m'ont inspiré **Le Bisou**.»



Recette du dessert *Le Bisou*

PAR JULIA SEDEFDJIAN, BAIETA

POUR LE BISCUIT

| INGRÉDIENTS |

POUR 4 PERSONNES

3 œufs
90 g sucre
100 g beurre fondu
1/2 sachet de levure chimique
1 citron (jus et zestes)
155 g de farine
3 cuillères à soupe de lait
demi-écrémé
1/2 gousse de vanille

| DÉROULÉ |

- 1 Blanchir les œufs et le sucre. Ajouter le jus et les zestes d'un citron puis le lait froid.
- 2 Tamiser la farine et l'incorporer au mélange.
- 3 Ajouter la levure, la vanille et le beurre fondu tiède à la préparation.
- 4 Étaler la pâte sur une plaque, à 1 centimètre d'épaisseur.
- 5 Préchauffer le four à 200 degrés.
- 6 Abaisser la température à 180 degrés puis enfourner la pâte pour 8 minutes environ.

POUR LA COMPOTÉE AU GRAPPA ET LE CARAMEL DE POMMES

| INGRÉDIENTS |

4 pommes Pink Lady
240 g sucre roux
½ gousse de vanille
3 cl grappa ou pastis
2 g cannelle

| DÉROULÉ |

- 1 Éplucher et épépiner les pommes. Réserver la peau et les pépins.
- 2 Réaliser une brunoise de pommes avec la chair.
- 3 Faire revenir les pommes, avec deux cuillères à soupe de sucre, dans une sauteuse ou casserole à feu moyen. Ajouter la vanille, la cannelle et laisser cuire une quinzaine de minutes. Ajouter le grappa (ou le pastis) à la fin.
- 4 Déposer les peaux et les pépins dans une casserole chaude, ajouter 200 grammes de sucre et mélanger jusqu'à obtenir un caramel de pommes.

POUR LA PANNA COTTA

| INGRÉDIENTS |

500 g de lait
500 g de crème liquide
9 feuilles de gélatine
ou 8 g d'agar-agar
½ gousse de vanille
1 citron vert (zestes)
50 g sucre roux

2 pommes Pink Lady
10 g poudre d'hibiscus

| DÉROULÉ |

- 1 Faire bouillir le lait et la crème.
- 2 Verser la préparation sur le sucre, ajouter la vanille et les feuilles de gélatine. Attention à ne pas faire bouillir les feuilles de gélatine qui ne résistent pas à de fortes températures. À l'inverse, il est nécessaire de faire bouillir la préparation si on y dépose l'agar-agar. Ajouter les zestes d'un citron vert.
- 3 Passer le mélange au chinois étamine et réserver.

MONTAGE

| DÉROULÉ |

- 1 Choisir un moule en forme de bouche ou dans une plaque profonde d'environ trois cm.
- 2 Couler la panna cotta jusqu'à la moitié.
- 3 Laisser la préparation prendre pendant 30 minutes au réfrigérateur. Puis, ajouter le biscuit, une couche de caramel de pommes et la compotée. Déposer le reste de la panna cotta sur le dessus.
- 4 Mettre le moule au réfrigérateur pendant au moins une heure.
- 5 Démouler et saupoudrer de poudre d'hibiscus. Couper quelques pommes en deux. Les tailler finement de manière à réaliser des pétales. Ajouter les pétales autour de la bouche.





Julia Sedefdjian, une cheffe prometteuse et déjà étoilée

Plus jeune Cheffe étoilée de France en 2016, Julia Sedefdjian poursuit sa fulgurante ascension avec sa première table gastronomique Baieta. Originaire de Nice, Julia fait son apprentissage auprès du chef David Faure (L'Aphrodite). À 16 ans, elle remporte la finale régionale du concours des Meilleurs Apprentis de France. Un an plus tard, elle arrive à Paris au restaurant Les Fables de la Fontaine et gravit les marches quatre à quatre : commis, demi-cheffe de partie, sous-cheffe et enfin cheffe de cuisine à 20 ans. Depuis 2018, Julia propose chez Baieta une cuisine méditerranéenne minutieuse et juste qui fait écho à ses racines. **En 2019, elle décroche sa première étoile Michelin pour le Baieta.**

Aujourd'hui Baieta fait peau neuve en mettant l'accent sur les origines niçoises de la cheffe, avec 3 menus où la créativité est à l'honneur.

Le petit pratique de Pink Lady

Créée il y a 25 ans l'Association Pink Lady Europe rassemble aujourd'hui 3 145 producteurs, 13 distributeurs agréés et 10 pépiniéristes français, espagnols et italiens. Ce modèle innovant de collectif agricole s'est construit et grandit aujourd'hui en s'appuyant sur des valeurs équitables et solidaires. Pink Lady travaille au développement d'une production responsable attentive aux hommes comme à la nature, et veille à délivrer une qualité irréprochable. Les producteurs s'investissent avec passion chaque jour pour offrir à tous les amateurs une pomme singulière au goût riche unique.



Pink Lady® est une marque déposée et protégée.