

# RECETTE DE CHEF PAR LE CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF *Jérémie Gressier*

Chaque mois, l'un des Chefs qui font vivre la gastronomie de Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort\*\*\*\*\* dévoile les secrets d'une recette de saison.

Chaque mois, l'un des Chefs qui font vivre la gastronomie de Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort\*\*\*\*\* dévoile les secrets d'une recette de saison. En ce mois de juillet c'est le Chef Pâtissier Exécutif Jérémie Gressier qui vous présente la coupe glacée du jardin des senteurs afin de se rafraichir de manière fruitée à l'arrivée des fortes chaleurs estivales.





### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

#### **SORBET FRAMBOISE**

**225 gr d'eau**

**110 gr de sucre**

**3 gr de stabilisateur à sorbet** (*Disponible sur internet en commande*)

**55 gr de glucose en poudre** (*Disponible sur internet en commande*)

**500 gr de purée de framboises fraîches**

#### **SORBET BASILIC**

**410 gr d'eau**

**205 gr de sucre**

**50 gr de glucose en poudre** (*Disponible sur internet en commande*)

**5 gr de stabilisateur à sorbet** (*Disponible sur internet en commande*)

**180 gr de jus de citron jaune**

**40 gr de basilic frais**

#### **CHANTILLY BASILIC**

**390 gr de crème liquide entière 35%**

**40 gr de basilic frais**

**5 gr de feuilles de gélatine**

**175 gr de chocolat blanc Opalys**

**390 gr de crème liquide entière 35%**

#### **MERINGUE FRANÇAISE**

**100 gr de blanc d'œufs** (*environ 4 pièces*)

**100 gr de sucre**

**100 gr de sucre glace**

#### **DRESSAGE**

**400 gr de fruits rouges (fraises, framboises, mures, myrtilles)**

**80 gr de pesto basilic**

**Mini pousse de basilic**

### PROCÉDÉ :

#### **SORBET FRAMBOISE :**

Mixer les framboises afin d'obtenir une purée très lisse. Porter à ébullition l'eau avec les poudres puis faire refroidir.

Une fois le sirop froid, ajouter la purée de framboises puis mixer longuement.

Turbiner le sorbet jusqu'à bonne texture. Conserver au congélateur.

#### **SORBET BASILIC :**

Mixer le basilic effeuillé avec le jus de citron jaune. Porter à ébullition l'eau avec les poudres puis faire refroidir.

Une fois le sirop froid ajouter le jus de citron et basilic puis mixer longuement.

Turbiner le sorbet jusqu'à bonne texture. Conserver au congélateur.

#### **CHANTILLY BASILIC :**

Mixer longuement le basilic avec la première pesée de crème liquide puis faire infuser 12 heures à froid. Le lendemain passer au tamis fin la crème infusée puis la porter à ébullition. Ajouter la gélatine égouttée préalablement hydratée dans de l'eau froide. Verser sur le chocolat blanc haché puis réaliser une émulsion à l'aide du fouet. Ajouter la pesée de crème n°2 puis mixer longuement.

Réserver au frais 12 heures minimum avant utilisation

#### **MERINGUE FRANÇAISE :**

Monter les blancs d'œufs en neige puis les serrer avec le sucre. Une fois le mélange bien ferme ajouter délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une Maryse. A l'aide d'une poche à douille de 12mm, pocher des boudins fins et réguliers sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Cuire la meringue environ 2 heures à 90°C. Une fois sèche, réserver dans une boîte à l'abri de l'humidité.

#### **DRESSAGE :**

Dans le fond des coupes, disposer un peu de meringue puis une bonne cuillère à soupe de fruits rouges légèrement concassés. Ajouter une boule de sorbet framboise ainsi qu'une boule de sorbet basilic.

Monter la chantilly basilic, au batteur, puis à l'aide d'une poche muni d'une douille cannelée pocher une belle rosace par-dessus les sorbets. Décorer avec les fruits rouges et finir avec le pesto de basilic et quelques pousses de basilic.

Vous pouvez ajouter quelques bâtons de meringues selon vos envies.