

MELON TRIDCATINEFKA

BISCUIT MADELEINE, MERINGUE, MENTHE

du chef Christophe HAY

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Sirop menthe :

- 173 g de sucre
- 1758 g de d'eau
- 9 g de vanille séchée
- 26 g de menthe fraîche
- 17 g de zeste de citron jaune
- 17 g de zeste d'orange

Gel citron menthe :

- 706 g d'eau
- 1059 g de jus de citron
- 176 g de Sucre
- 59 g d'agar-agar
- Feuille de menthe

Biscuit madeleine :

- 14 g de levure chimique
- 474 g de farine T45
- 464 g de sucre semoule
- 24 g de trimoline
- 474 g de beurre
- 474 g d'œuf
- 36 g de zeste d'orange
- 40 g huile de tournesol

Crèmeux menthe :

- 496 g et 981 g de lait
- 31 g et 61 g de feuille de menthe
- 93 g et 184 g de jaune
- 120 g et 237 g de sucre
- 31 g et 61 g de poudre à crème
- 6 g et 12 g de gélatine
- 37 g et 73 g d'eau
- 248 g et 490 g de beurre

Sorbet Melon :

- 120 g de jus de citron
- 3000 g de pulpe de melon
- 255 g de glucose ATO
- 24 g de stab 2000
- 99 g de sucre inverti
- 609 g de sucre
- 1515 g d'eau
- 7,5 g de fleurs d'oranger

Graines de courge :

- 571 g de graines de courge
- 1143 g d'eau
- 286 g de sucre

Sauce caramel melon :

- 613 g de sucre
- 338 g de crème
- 409 g de pulpe melon
- 110 g de pulpe bergamote
- 63 g d'eau
- 402 g de glucose
- 63 g de beurre

Melon cristallisé :

- 1000 g d'eau
- 1200 g de sucre

Zestes d'orange :

- 300 g de sucre
- 300 g d'eau
- 1 pce d'orange

Meringue :

- 100 g de blanc d'œuf
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre glace

PROGRESSION :

Pour le sirop menthe :

Mélanger tout sauf la menthe. Faire bouillir et ajouter la menthe fraîche. Filmer et laisser infuser 15 min. Chinoiser.

Pour le gel citron menthe :

Faire chauffer l'eau et le jus de citron. Puis ajouter le mélange sucre et agar-agar. Laisser bouillir 2 min, réserver. Mixer avec le Thermomix. Ajouter avant utilisation de la menthe ciselée. 70 g d'appareil : 1 g de menthe. Menthe poivrée cristallisée et fleurs de melon : tremper les petites feuilles de menthe poivrée dans le blanc d'œuf, déposer sur un papier absorbant, saupoudrer de sucre glace d'un côté puis de l'autre. Mettre au déshydrateur.

Pour le biscuit madeleine :

Faire fondre le beurre à 50 °C. Mélanger les zestes d'oranges avec le sucre, le miel et les œufs tempérés. Tamiser la farine et la levure. Dans une cuve au fouet, mettre la farine tamisée avec la levure et ajouter l'autre mélange. Ne pas trop foisonner. Ajouter le beurre fondu tiède. Laisser reposer 24h avant utilisation. Cuire à 180 °C en cadre pendant environ 10min.

Crèmeux menthe :

Peser un peu plus que le poids indiqué de lait. Faire chauffer à environ 80°C et faire infuser la menthe 15 min. Mixer, filtrer et repeser. Faire comme une crème pâtissière. Ajouter la gélatine et faire refroidir à 40 °C. Mixer avec le beurre. Filmer contact et laisser refroidir au frigo.

Pour le sorbet Melon :

Dans une casserole, faire chauffer le sucre inversé, eau, glucose atomisé. Ajouter le sucre et le stabilisant, mélanger. Laisser frémir puis verser sur le jus de citron et la pulpe melon. Ajouter une fois chaud la fleur d'oranger. Laisser mûrir une nuit. Puis bloquer.

Pour les graines de courge :

Torréfier les graines de courge à 180 °C pendant environ 10 min. Faire un sirop à 120 °C ajouter les graines de courge et faire masser. Débarrasser sur une plaque et papier cuisson.

Pour la sauce caramel melon :

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et le glucose. Puis décuire avec la crème puis la pulpe melon, la bergamote et l'eau. Puis finir par le beurre.

Pour le melon cristallisé :

Faire bouillir le sirop. Le descendre à 40°C mettre les morceaux de melon et laisser 5H. Déposer sur grille pour les laisser égoutter puis les mettre dans le déshydrateur.

Pour les zestes d'orange :

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter les zestes d'orange puis laisser frémir 2min. Filmer puis laisser reposer une nuit.

Pour les meringues :

Monter au batteur les blancs et le sucre. Ajouter le sucre glace à l'aide d'une maryse. Couper des feuilles de papier cuisson à la taille de la gouttière. Bien penser à mettre un peu de bombe à graisse sur la feuille de papier cuisson avant d'étaler la meringue avec le pochoir. Déposer du pollen et des fleurs de sauge préalablement séchés.

DRESSAGE :

Déposer du sirop de menthe sur le biscuit. Pocher le crèmeux menthe, disposer les graines de courge cristallisées et déposer tout autour des billes de courge en alternant, brûler et pocher. Déposer les feuilles de menthe cristallisées, le melon cristallisé et finir par le sorbet melon. Poser la fleur cristallisée. Finir avec le caramel.

Christophe HAY
Fleur de Loire
Quai Villebois Mareuil
41000 BLOIS