



DESSERT

Mandarine fraîche croustillante, yaourt, sorbet et son coulis

Par Damien Rousseau, chef de cuisine au Manoir de Restigné****

Sorbet Mandarine

500 g de jus de mandarine, 50g de glucose, 120g de sucre en morceaux, 13cl d'eau.

Faire un sirop avec le sucre, le glucose et l'eau, ajouter le jus de mandarine, refroidir, laisser macérer 24 heures, puis passer en sorbetière

Croustillant Mandarine

50g de jus de mandarine, 50g de beurre, 50g de glucose, 50g de farine, 50g de sucre.

Mélanger le sucre, la farine tamisée et le glucose, bien lisser puis incorporer petit à petit le beurre fondu, le jus de mandarine et lisser à nouveau l'appareil. Laisser reposer pendant 6 heures. Ensuite étaler et cuire 3 mn à 200°C, puis rouler aussitôt autour d'un tube.

Yaourt Mandarine

½ L de lait, 1 zeste de mandarine, 1 yaourt, 1 cuillère et demie à soupe de lait en poudre.

Chauffer le lait avec 1 zeste à 92°C, refroidir à 45°C, puis ajouter le yaourt et le lait en poudre. Mouler en petit pot et cuire dans un four à 50°C pendant 3 à 4 heures, ou bien en yaourtière.

Coulis de mandarine

2 mandarines, 100g de sucre, ½ l d'eau
Blanchir 3 fois les mandarines, départ à l'eau froide et porter à ébullition, égoutter puis renouveler 2 fois l'opération. Une fois blanchie, faire un sirop avec le sucre et l'eau, ajouter les mandarines puis laisser confire très doucement pendant quelques heures. Lorsque celles-ci sont bien confites, les mixer, afin d'avoir un coulis bien lisse.

Mousse mandarine

125g de jus de mandarine, 175g de sucre, 185g de liqueur mandarine impériale, 185g de champagne, 6 jaunes d'œufs, 400g de crème fouettée, 6 feuilles de gélatine.

Mélanger le sucre et les jaunes de façon à obtenir un mélange blanc.

Dans un récipient faire ramollir et fondre la gélatine

Laisser Frémir à feu moyen le jus de mandarine, la mandarine impériale et le champagne, verser sur les jaunes, cuire à 86°C comme une crème anglaise. Refroidir aussitôt avec de la glace en morceaux, ajouter le gélatine fondue, puis lisser le tout. Incorporer délicatement les 400g de crème fouettée, lisser de nouveau, puis couler l'appareil dans des petits moules rectangulaires. Laisser prendre au frais durant 6 heures minimum.

Finition et présentation

Dans une assiette rectangulaire, monter par étage des segments de mandarine fraîche, y poser le rectangle de mousse de mandarine, le tube de croustillant, puis y glisser une quenelle de sorbet à la mandarine. Décorer le fond de l'assiette avec un décor de chocolat, puis du coulis de mandarine. Ajouter sur le côté un yaourt et napper celui-ci avec une cuillère de coulis de mandarine. Bonnes fêtes !

« LE MANOIR DE RESTIGNE »

Lieu-dit « La Plateyre » - Restigné

Tél : 02 47 97 00 06

www.manoirderestigne.com

