

## CROUSTILLANT DE ST JACQUES ET VELOUTE DE TOPINAMBOUR A L'HUILE DE TRUFFE

### DENREES POUR 6 PERSONNES

#### CROUSTILLANT

- ⊕ 6 grosses noix de st jacques
- ⊕ 1.5 feuilles de pâte à filo
- ⊕ 50 gr de beurre
- ⊕ sel, poivre

#### VELOUTE

- ⊕ 60 gr de beurre
- ⊕ 100 gr de blanc de poireau
- ⊕ 30 gr de farine
- ⊕ 300 gr de topinambour
- ⊕ 1 lt bouillon de volaille
- ⊕ 80 gr de crème
- ⊕ Sel

#### FINITION

- ⊕ Huile de truffe

TEMPS  
REALISATION  
**30 mn**

TEMPS  
CUISSON  
**15 mn**

Notes personnelles

### TECHNIQUE DE REALISATION

#### CROUSTILLANT

- ⊕ Faire fondre le beurre
- ⊕ Badigeonner la pâte à filo de beurre fondu
- ⊕ Envelopper une 1/2 noix assaisonnée dans 1/4 de feuille
- ⊕ Badigeonner l'extérieure de beurre fondu
- ⊕ Au moment du service, passer au four 8 mn à 180°C (elles doivent être dorées)

#### VELOUTE

- ⊕ Emincer le poireau et le topinambour
- ⊕ Suer au beurre sans coloration, ajouter la farine
- ⊕ Mouiller avec le bouillon froid et porter à ébullition
- ⊕ Cuire à feu doux 25 mn
- ⊕ Mixer et crémer, rectifier l'assaisonnement

#### FINITION

- ⊕ Verser un filet d'huile de truffe sur le velouté

## PETIT BABA EXOTIQUE EN VERRINE

### DENREES POUR 10 PERSONNES

#### PATE A SAVARIN

- ⊕ 200 gr de farine T45
- ⊕ 10 gr levure de boulanger
- ⊕ 80 gr d'eau
- ⊕ 4 gr de sel
- ⊕ 20 gr de sucre
- ⊕ 2 œufs
- ⊕ 80 gr de beurre

#### SIROP

- ⊕ 300 gr d'eau
- ⊕ 100 gr de jus de fruits exotiques
- ⊕ 150 gr de sucre
- ⊕ 50 gr de rhum
- ⊕ ½ gousse de vanille

#### GARNITURE

- ⊕ 1 petit ananas
- ⊕ 1 jus de citron vert
- ⊕ ½ gousse de vanille

#### CREME COCO

- ⊕ 120 gr de mascarpone
- ⊕ 60 gr de crème coco
- ⊕ 20 gr de sucre glace
- ⊕ 20 gr d'alcool (malibu)
- ⊕ 1 blanc d'œuf

TEMPS  
REALISATION  
**30 mn**

TEMPS  
CUISSON  
**15 mn**

Notes personnelles

### TECHNIQUE DE REALISATION

#### PATE A SAVARIN

- ⊕ Procéder comme pour la pâte à brioche
- ⊕ Mouler directement la pâte dans les moules beurrés
- ⊕ Laisser pousser
- ⊕ Cuire à 180°C 15 mn
- ⊕ Démouler, refroidir
- ⊕ Imbiber avec le sirop
- ⊕ Réserver

#### SIROP

- ⊕ Porter l'eau, le jus et le sucre à ébullition. Laisser refroidir un peu et ajouter le rhum

#### GARNITURE

- ⊕ Tailler l'ananas en petits dés, ajouter le jus de citron vert et les grains de vanille

#### CREME COCO AU SIPHON

- ⊕ Mélanger le mascarpone, la crème coco, le sucre et l'alcool au fouet, quand l'ensemble est bien lisse ajouter le blanc
- ⊕ Garnir le siphon, ajouter une cartouche de gaz et réserver au frais

#### CREME COCO SANS SIPHON

- ⊕ Battre les blancs en neiges et les ajouter délicatement aux autres ingrédients
- ⊕ Garnir les verrines et les réserver au frais 12 heures

\*Pour obtenir une crème plus ferme ajouter une feuille de gélatine ramollie dans l'alcool chauffé.