



CUBE MOUSSE MANDARINE, GELÉE THÉ EARL GREY, SORBET CITRON, AGRUMES AU POIVRE DE POMELOS

ACCOMPAGNÉ DE SON CHAMPAGNE ROSÉ HENRIOT

Une recette élaborée par Nicolas Isnard, chef étoilé.

NICOLAS

Préparation : 1h
Niveau : Moyen

Budget : Élevé

POUR 10 PERSONNES

« Gelée thé Earl Grey »

- 200g de sucre
- 1L eau
- 50g de miel
- 1 orange, 1 citron jaune
- 2 gousses de vanille
- 3 sachets de thé Earl Grey
- 10 feuilles de gélatine

« Mousse mandarine »

- 200g de jus de mandarine
- 100g de meringue italienne
- 200g de crème montée
- 2 feuilles de gélatine

« Sorbet citron »

- 500g de jus de citron jaune
- 250g de sucre
- 65g de glucose atomisé
- 4g de stabilisateur
- 410g d'eau

« Soupe d'agrumes »

- 2 pomelos, 2 citrons verts
- 4 oranges, 4 mandarines
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 5g de poivre de pomelos

« Gelée thé Earl Grey »

- Chauffer l'eau avec le thé, l'orange pressée, le citron pressé, les gousses de vanille et le miel.
- Réaliser un caramel avec le sucre et déglacer avec l'eau infusée.
- Coller avec la gélatine et passer au chinois étamine.

« Mousse mandarine »

- Chauffer le jus de mandarine et coller avec la gélatine.
- Réaliser une meringue italienne.
- Mélanger la meringue au jus de mandarine et incorporer la crème montée.

« Sorbet citron »

- Mélanger le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur.
- Chauffer l'eau, quand elle est à 40°C, incorporer les poudres en fouettant. Donner une ébullition et verser sur le jus de citron.

« Soupe d'agrumes »

- Réaliser des suprêmes avec tous les agrumes, récupérer les jus.
- Chauffer le jus récupéré avec la gousse de vanille, la cannelle, les clous de girofle et le poivre de pomelos, laisser infuser, passer et verser sur les suprêmes d'agrumes.



Imprimé sur papier PFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE HENRIOT ROSÉ BRUT

AOP CHAMPAGNE

Arômes de petits fruits rouges : framboise, fraise et d'agrumes fraîchement pressés : pamplemousse rose, mandarine.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur **recettes.nicolas.com**