

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



SABLÉ AU CHOCOLAT AMER ET À L'ORANGE

ACCOMPAGNÉ DE SON PORTO

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Niveau : Moyen

Budget : Moyen

POUR 8 PERSONNES

- Farine : 160g
- Baking powder : 10g
- Poudre amande : 40g
- Sucre glace : 150g
- Arôme vanille : 2ml
- Poudre à crème : 40g
- Grand-Marnier : 5ml
- Chocolat de couverture (55%) : 250g
- Sucre : 250g
- Eau : 10cl
- Pistaches : 50g
- Sel fin : 2g
- Menthe : ½ botte
- Oranges : 500g
- Crème liquide : 125cl
- Œufs frais : 2
- Beurre : 125g
- Lait entier : 50cl

Les sablés :

- Tamiser la farine avec la levure, la poudre d'amande et le sel.
- Mélanger avec le beurre pommade.
- Blanchir l'œuf entier et le jaune d'œuf avec le sucre. Laisser reposer au frais 20 min.
- Abaisser la pâte et détailler à l'emporte pièce.
- Marquer en cuisson au four 20 min à 180°C.

Garniture:

- Lever les segments d'oranges. Réaliser un caramel à l'orange.
- Réaliser le caramel et déglacer au jus d'orange. Verser le caramel tiède sur les segments d'oranges.
- Réaliser une crème pâtissière à la pistache.
- Chauffer le lait avec la pistache avant de réaliser la pâtissière (mixer et passer au chinois) ou mélanger la pistache concassée en finition.

Ganache :

- Chauffer la crème liquide, concasser le chocolat ou utiliser des pistoles. Verser la crème bien chaude sur le chocolat et remuer jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Finition :

- Disposer la pâtissière sur le sablé, mettre en rosace les segments d'oranges, mettre au milieu la ganache à la douille cannulée et recouvrir avec un autre sablé.
- Réaliser un décor en chocolat.

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



Le petit plus de...

Nicolas Perille apprenti en 2ème année BTS Art Culinaire et Art de la Table et du Service à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT).

« Pour obtenir une ganache bien lisse et aromatisée, rajouter 40g de pâte de pistache préalablement chauffée avec la crème liquide, réalisez votre ganache de façon traditionnelle, et juste après, bien la mixer avant de la verser dans un moule en silicone de votre choix. »



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

RAMOS PINTO RESERVA COLLECTOR PORTO

Son arôme typique se caractérise par des notes de fruits, tels que la figue, la mûre, la framboise et la cerise.

Pourquoi cette alliance ?

Une bouche dense au fruité bien présent qui s'opposera avec bonheur à la suavité du dessert.