



# Sur le fil de l'iode

Nicolas Glotin



## ❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

### **Biscuit huile olive**

25g sucre  
1 OEuf  
50g Pdre amande  
50g Huile olive +1g sel

### **Croustillant citron vert**

55g Praliné Amandes/Noisettes Valrhona  
20g Chocolat Tanariva Valrhona  
25g Éclat d'or Valrhona  
1g sel  
1 Citron vert

### **Mousse feuilles de bergamote, criste marine**

50g Purée citron jaune Boiron  
50g Purée bergamote Boiron  
2 Feuilles de bergamotier  
25g Criste marine  
1F 1/4 gélatine 200 blooms  
40g Blanc oeuf Ovoteam  
20g Sucre  
100g Crème excellence Elle & Vire  
1 goutte huile essentiel criste marine

### **Coulis herbes fraiche**

75g Purée citron jaune Boiron  
25g Purée bergamote Boiron  
150g Eau  
20g Sucre  
3g Agar + 1/4 F. gélatine 200 blooms  
25g Criste marine  
7g Menthe + 7g Aneth

### **Coulis criste marine**

75g Purée citron jaune Boiron  
25g Purée bergamote Boiron  
150g Eau

20g Sucre  
3g Agar + 1/4 F. gélatine 200 blooms  
40g Criste marine

#### **Voile criste marine**

75g Eau  
5g sucre  
25g purée citron vert Boiron  
30g Criste  
1,5g Agar + 1/4 F. gélatine 200 blooms

#### **Voile pamplemousse**

5g sucre  
100g Jus pamplemousse  
1g Agar  
1/8 F. gélatine  
1 Pamplemousse

#### **Crème citron**

100g Purée citron jaune Boiron  
2 oeufs  
40g jaunes oeuf Ovoteam  
20g sucre  
14g p.a crème  
75g beurre Condé/Vire  
1 Citron jaune & 1 citron vert

#### **Meringue**

100g blancs oeuf Ovoteam  
200g sucre

#### **Opaline iodé**

300g fondant  
200g glucose  
60 F. criste marine  
5g fleur de sel

#### **Criste cristallisé**

30 F.criste marine  
50g Sucre  
20g Blanc oeuf Ovoteam  
1 Citron

#### **Pickel's citron jaune**

50g Eau  
50g Sucre  
50g Vinaigre

1 Citron

### **Tuile cigarette**

60g Beurre

60g sucre glace

60g Blanc oeuf Ovoteam

60g farine

5g fleur de sel

### **Sorbet eau de mer criste marine**

225g eau de mer

22 jus de citron jaune

15g trimoline

2g super neutrose

60g glucose atomisé

45g sucre 1,3g sel fin

100g criste

### **Finitions/décors**

2 oranges

1 pamplemousse

1 botte Lemon cress

## **❖ Progression recette par recette**

### **Meringue**

Chauffer les blancs avec le sucre à 50°C, monter ensuite ce mélange au batteur jusqu'à refroidissement, étaler la meringue sur feuille rhodoïd, sécher.

### **Mousse bergamote, criste marine**

Faire bouillir le purée de citron jaune, purée de bergamote, infuser les feuilles de bergamotier et la criste. Filtrer, refaire bouillir en ajoutant la gélatine, monter la crème puis les blancs en serrant avec le sucre. Incorporer les blanc oeufs dans les purées de fruit et finir par la crème monté.

### **Biscuit olive**

Monter les oeufs et le sucre, ajouter la poudre d'amande et le sel, finir par l'huile olive. Cuisson 160°C.

### **Coulis herbes**

Faire bouillir les purées, l'eau, l'agar agar, ajouter la gélatine. A froid mixer les herbes.

### **Coulis criste marine**

Faire bouillir les purées l'eau, l'agar agar, ajouter la gélatine. A froid mixer la criste.

### **Crème citron**

Chauffer la purée de citron jaune, verser sur les oeufs et les jaunes blanchis avec le sucre et la p.a.c , faire bouillir, Incorporer le beurre, mixer, débarrasser.

### **Criste cristallisé**

Tremper les feuilles de criste dans le blanc d'oeuf. Égoutter enrober de sucre, sécher.

### **Opaline**

Chauffer a 150°C. Débarrasser , refroidir, mixer le sucre cuit pour réaliser une poudre. Saupoudrer cette poudre dans les chablons, faire fondre, former sur un tube inox.

### **Croustillant**

Mélanger tous les ingrédients, étaler a 0.5mm.

### **Sorbet eau de mer criste**

Chauffer eau , jus de citron , trimoline vers 50 degrés incorporer les poudre. Refroidir, mixer à froid la criste . Bloquer, pacosser, mouler.

### **Appareil à tuile**

Réaliser une pâte à cigarette. Étaler sur pochoir, cuire à 160°C.

### **Pickel's citron jaune**

Peler à vif, tailler des cubes Faire bouillir eau, sucre, vinaigre. Verser le liquide chaud sur les citrons.

### **Voile criste marine**

Faire bouillir tous les éléments avec l'agar agar, ajouter la gélatine, débarrasser.

### **Voile pamplemousse**

Faire bouillir tous les éléments avec l'agar agar, ajouter la gélatine, débarrasser.

## **❖ Dressage détaillé du dessert**

Commencer par déposer les 3 meringues et les 3 tubes d'opaline sur l'assiette. Croiser celle-ci avec un voile de pamplemousse en forme de goutte.

Garnir les opalines avec un disque de croustillant, un disque de biscuit, un palet de mousse bergamote, du coulis herbes et des agrumes frais, déposer des pickels's de citron et pour finir les cristes cristallisés.

Garnir dans 2 meringues sur 3 un fond de biscuit, la mousse bergamote, la crème citron le coulis criste marine et le voile criste marine. Dans la dernière meringue garnir celle-ci avec un fond de biscuit et ajouter le sorbet et poser un voile criste marine.

Déposer pour finir la tuile sur le dessert et terminer en posant quelques pousses de lemon cress.

Faire les bords d'assiettes et envoyer .

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 110 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 42.11 €**