

## Noémie Honiat et Quentin Bourdy

### Déclaration d'amour aux agrumes du voyage, tout en texture

Pour environ 8 personnes

#### Pain de Gênes agrume

100 g pâte d'amande (à 50%)

100 g oeufs (soit 2)

30 g beurre fondue

1/2 zeste de citron vert

1/2 zeste de citron jaune

20 g féculé

2 g levure chimique

#### Meringue

200 g blancs d'oeuf (soit 7)

100 g sucre semoule

100 g sucre glace

QS zestes de citron vert, framboises séchées

#### Crèmeux citron jaune

2 g feuilles de gélatine 180 blooms

150 g jus de citron

2 oeufs

150 g sucre

150 g beurre

200 g Couverture Ivoire

#### Sorbet Yuzu

200 g jus de yuzu

300 g sucre semoule

40 g glucose atomisé

300 g eau

#### Consommé de kalamansi

#### Pain de Gênes agrume

Monter au ruban la pâte d'amande en incorporant progressivement les oeufs, en chauffant à 40°C. Ajouter le beurre fondue avec les zestes de citrons puis incorporer délicatement la féculé tamisée avec la levure.

Dresser dans un cadre de 2 cm de hauteur, cuire dans un four à 160°C pendant 15 à 20 minutes.

#### Meringue

Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule puis incorporer le sucre glace. Dresser des disques avec un chablon de 8 cm de diamètre, parsemer des zestes de citron vert.

Pocher également des dômes sur des moules en silicone demi-sphériques de 2 cm de diamètre, et parsemer des framboises séchées. Cuire dans un four à 90°C pendant 3 heures environ.

#### Crèmeux citron jaune

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la presser.

Porter le jus de citron à ébullition, verser sur les oeufs montés avec le sucre, ajouter la gélatine et monter avec le beurre. Refroidir et émulsionner dans un batteur, couler dans des cercles de 3 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur, bloquer au grand froid.

Mettre au point la couverture ivoire, démouler et tremper les crèmeux pour les enrober, les réserver au froid.

#### Sorbet yuzu

Porter les ingrédients cités à ébullition, mixer, refroidir et turbiner.

#### Consommé de kalamansi

Mixer les ingrédients cités, réserver au froid.

#### Finition et présentation

Dans une assiette creuse, dresser un disque de pain de Gênes agrume, disposer un disque de meringue, puis ajouter un crèmeux citron jaune. Surmonter le tout avec un dôme de meringue garni avec le sorbet yuzu. Verser le consommé de kalamansi.

Décor : coulis de framboise, disque de chocolat, framboises séchées, pousses de cress.

200 g jus de kalamansi (agrume)

1 gousse de vanille (de Madagascar)  
fendue et grattée

60 g sucre muscovado



Restaurant L'Univers et participants au concours Top Chef  
12200 Villefranche de Rouergue  
Aveyron (F)

