

Team Mandarin Oriental, Genève

Cylindre de pomme farcie au foie gras, mini burger Hopp Suisse aux écrevisses et allumette feuilletée pomme-poire

Cylindre de pomme farcie au foie gras

- 5 Pommes
- 100 g de foie gras cru
- 100 g de crème
- 5 g d'Agar-Agar (Gélifiant)
- 30 g de sucre
- 200 g de jus de Pomme
- Une pincée de sel & poivre

Le mini burger Hopp Suisse aux écrevisses

- 15 écrevisses
- 100 g de piquillos
- 2 feuilles de gélatine
- 100 g de mâche
- 1 jaune d'œuf
- ¼ de litre d'huile d'arachide
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 10 cl de Cognac
- Poivre et sel
- 2 cuillères à soupe de Ketchup
- 5 tomates cerises
- 5 pics en bois

Pain pour les mini burgers

- 1'000 g d'eau
- 100 g de lait
- 20 g de malt liquide
- 60 g de levure ,délayer
- 1'800 g de farine fleur, pétrir (maximum

Partenaires principaux

Cylindre de pomme farcie au foie gras

Tailler les pommes à l'aide d'un emporte pièce rond afin de leur donner la forme de 5 cylindres, faite cuire les cylindres de pommes dans une casserole d'eau bouillante, une fois les pommes cuites, les refroidir dans un bac rempli d'eau et de glace. Creuser l'intérieur des cylindres à l'aide d'une cuillère à pomme Parisienne pour lui donner la forme d'un verre à shooter.

Faire bouillir la crème, ajouter le foie gras le sel et le poivre, couler cet appareil dans les cylindres de pommes, laisser refroidir.

Mélanger le jus de pomme et le sucre dans une casserole et faire bouillir, ajouter l'Agar-Agar. Couler cet appareil sur une plaque avec un papier sulfurisé, laisser refroidir puis tailler à l'aide du cercle cinq cercles de gelée, le disposer les cercles sur les pommes.

Le mini burger Hopp Suisse aux écrevisses

Plonger les écrevisses dans de l'eau salée à ébullition, les écrevisses remontent à la surface une fois cuites. Mettre à refroidir, puis décortiquer les corps et les hacher au couteau. Réserver au frais.

Mélanger le jaune d'œuf avec la moutarde et une pincée de sel, monter les en mayonnaise avec l'huile d'arachide, ajouter le Ketchup et le cognac, réserver au frais.

Mixer les piquillos, ajouter du sel, faire chauffer dans une casserole, tremper les feuilles de gélatines dans de l'eau froide, les égoutter puis les faire fondre dans la casserole avec le piquillos, couler le mélange sur une plaque à rebord afin d'obtenir 3mm d'épaisseur, réserver au frais. Une fois la gelée prise, tailler la à l'aide d'un cercle du même diamètre que le pain.

Laver la mâche puis effeuiller la afin d'obtenir 10 pétales. Mélanger les écrevisses avec la sauce cocktail, remplir le cercle d'1 cm de hauteur. Tailler le pain en deux afin d'obtenir un chapeau et un socle. Disposer le cercle de gelée de piquillos sur le socle de pain. Par-dessus, ajouter le mélange d'écrevisses cerclé, disposer deux feuilles de mâche au-dessus. Ajouter le chapeau de pain, couper les tomates cerises en deux, piquer une demi tomate cerise puis enfoncer le tout dans le burger.

Allumette feuilletée, pomme-poire

Insert pomme-poire

Dans une poêle, faire fondre le miel. Quand il commence à buller ajouter les pommes en cube de 1cm puis 5 minutes après les poires de même taille. Faire revenir 2/3 minutes puis flamber à la williamine. Mélanger le sucre avec l'agar puis dissoudre dans le jus de pomme et ajouter sur les fruits. Continuer la cuisson pendant 3 minutes puis ajouter le jus de citron et mouler en cercle. Prendre au froid puis découper à la taille voulue.

Procédé

Avec le soutien de

23° C)

- 40 g de sel - ajouter à mi-pétrissage
- 150 g de beurre pommade - ajouter en fin de pétrissage

Étaler la pâte feuilletée à une épaisseur de 0.3 mm puis détailler vos allumettes. Cuire entre 2 plaques espacées de 1 cm pour obtenir une pousse régulière à 180 ° pendant environ 10 minutes. Une fois cuites et refroidies, escaloper le chapeau puis garnir l'intérieur de crème épaisse à hauteur, poser sur le dessus le finger de pomme-poire de la même taille. Lustrer avec un sirop ou une tuile de caramel.

Allumette feuilletée, pomme-poire

Pâte feuilletée

500 g de farine

250 g d'eau

10 g de sel fin

375 g de beurre de tourage

Insert pomme-poire

250 g de pommes Braeburn

250 g de poires William

40 g de miel

10 cl de Williamine

50 g de jus de pommes

2 g d'agar-agar

20 g de sucre

1 jus de citron

Swiss Finger Food Trophy