



L'Amant

Une création de Michel WILLAUME

Soupe de litchi

Jus de litchi 1 litre

Décongeler au frigo le jus de litchi et réserver au froid jusqu'au moment du service.

Pâte de fruits au litchi et à la rose

Acide tartrique	4,5g
Eau minérale	2,5g
Sucre	320g
Pectine jaune	9g
Purée de litchi	410g
Sucre	375g
Glucose	105g
Jus de citron	20g
Essence de rose	8g
Colorant rose	Qs

Dissoudre l'acide tartrique dans l'eau. Mélanger 50g de sucre avec la pectine. Chauffer la purée de litchi et ajouter le mélange sucre/pectine. Faire bouillir et ajouter le reste de sucre, le glucose, le jus de citron et le couler directement en moule rond Flexipan et laisser refroidir à température ambiante.

Crème glacée framboise

Lait entier	1036g
Stabilisateur	15g
Saccharose	330g
Poudre de lait 0% mg	100g
Crème fleurette 35% mg	450g
Glucose atomisé	110g
Purée de framboise	700g

Peser tous les ingrédients précisément. Mélanger 100g du sucre au stabilisateur. Chauffer le lait mélangé à la poudre de lait. A 30°C, ajouter les 230g de sucre restant, à 35°C ajouter la crème, le stabilisateur mélangé au sucre et le glucose atomisé. Chauffer à 85°C pendant 3 minutes. Refroidir rapidement, mettre au réfrigérateur et laisser mûrir entre 8 et 12 heures. Ajouter la purée de framboise, passer au mixeur et turbiner. Réserver dans un récipient stérilisé et bien froid. Conserver au congélateur.



Meringuette au réglisse

Blancs d'oeuf	250g
Sucre	400g
Pâte de réglisse	10g

Réaliser une meringue française avec les blancs d'oeuf et le sucre. Ajouter l'arôme. À l'aide d'une douille unie ronde, former des cylindres de meringue et mettre au four à 90°C jusqu'à complet dessèchement. Réserver les meringues dans un récipient différent et à l'abri de l'air et de l'humidité.

Palais de rose

Eau minérale	250g
Sucre	20g
Gélatine	6g
Essence de rose	3 gouttes
Pétales de rose cristallisée	Qs

Réaliser un sirop léger avec l'eau et le sucre. Laisser tiédir et ajouter l'essence de rose et les pétales. Couler dans des moules en forme de palais et laisser gélifier.

Montage

Verser la soupe de litchi dans une belle assiette à soupe. Déposer la pâte de fruit litchi/rose au centre et déposer une quenelle de crème glacée à la framboise. Décorer en disposant sur la quenelle les meringuettes au réglisse. Sur le bord large de l'assiette, disposer une petite rose cristallisée ou un pétale cristallisé et un palais à la rose. Servir frais.