



MILLE ET UNE FEUILLE D'ETOILE
GUARIGUETTE, PAMPLEMOUSSE, BASILIC ET VANILLE
DANS LE CIEL DE PARIS



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 1h
 Temps de cuisson : 1h
 Temps d'infusion : 2h
 Temps de réfrigération : 20mn

Ingrédients et quantités :

Le feuilletage : 500g de feuilletage maison ou pâtissier – QS de sucre glace
 Les feuilles de chocolat : 300g de chocolat Saint-Domingue Cacao Barry – 3g de beurre mycryo Cacao Barry – QS poudre d'or
 Le confit de pamplemousse : 50g de zestes de pamplemousse rose – 75g de sucre semoule – 150g de jus de pamplemousse
 La crème de mascarpone au basilic : 20cl de crème liquide entière – 100g de mascarpone – 8 grandes feuilles de basilic
 Le coulis de fraise à la vanille : 250g de fraises Guariguette (ou Mara des Bois ou autre) – 1 gousse de vanille – 10cl d'eau – 25g de sucre semoule
 Le caramel laitier : 100g de sucre semoule – 20g de beurre – 10cl de crème liquide entière – 1 pincée de fleur de sel à la vanille
 Le carpaccio de fraise et pamplemousse : 20 guariguettes selon grosseur – 1 pamplemousse rose – 1 cuil. à soupe d'huile d'olive à la vanille maison

Dressage : 6 petites guariguettes – 1 segment de pamplemousse levé à vif – feuille d'or – petites feuilles de basilic

Progression :

Le feuilletage : Préchauffer le four à 240°C (th.8). Etaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 6mm environ. La disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettre la plaque au four, puis baissez la température à 180°C (th.6). Laisser lever la pâte pendant environ 5mn, puis la recouvrir d'une autre feuille de papier sulfurisé, puis de 2 autres plaques. Poursuivre la cuisson pendant environ 15 à 20mn. Retirer papier et plaques, saupoudrer la surface de sucre glace, puis faire caraméliser pendant 5mn. Retourner la pâte, saupoudrer de sucre glace également, puis faire caraméliser également pendant 5mn. Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile à la sortie du four. Laisser refroidir.

Les feuilles de chocolat : Mettre au point le chocolat avec le beurre de mycryo. Couler et étaler sur papier guitare recouvert de poudre d'or. Lorsque le chocolat commence à cristalliser, détailler à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile. Recouvrir d'une seconde feuille de papier guitare, puis poser une plaque dessus. Laisser cristalliser totalement. Mettre ensuite les feuilles de chocolat au froid pendant 20mn.

Le confit de pamplemousse : Blanchir 3 fois les zestes de pamplemousse. Mettre ensuite dans une casserole avec le sucre et le jus. Laisser cuire sur feu doux sans coloration, environ 30mn. Mixer finement. Laisser refroidir.

La crème de mascarpone au basilic : Mettre à infuser les feuilles de basilic dans la crème liquide, filmée pendant 2h au froid. Montez ensuite à l'aide d'un robot, la crème infusée et filtrée, avec le mascarpone. Réserver dans une poche munie d'une douille cannelée.

Le coulis de fraise à la vanille : Faire un sirop avec l'eau et le sucre, et la gousse de vanille fendue et grattée. Mettre les fraises équeutées avec le sirop dans un thermomix, puis mixez. Passez à l'étamine si besoin.

Le caramel laitier : Faire un caramel à sec avec le sucre. Ajouter le beurre, puis la crème chaude, et pour finir la fleur de sel à la vanille. Laissez refroidir.

La carpaccio de fraise et pamplemousse à la vanille : Equeuter les fraises, et les émincer.

Lever les segments du pamplemousse à vif, et les émincer. Disposer les fruits sur une étoile feuilletée. A l'aide d'un pinceau, recouvrir les fruits d'un voile d'huile d'olive à la vanille.

Dressage : Faire un point de caramel dans l'assiette pour coller le fond feuilleté. Etaler le confit de pamplemousse rose sur une seconde étoile feuilletée. La poser sur les fruits. Pocher la crème de mascarpone dessus. Recouvrir pour finir avec une feuille de chocolat. Décorer avec fraise coupée, segment de pamplemousse, petites feuilles de basilic, et feuille d'or. Faire des points dans l'assiette de caramel et de coulis, que vous étirez. Servir le mille et une feuille avec un petit pot de coulis de fraise à la vanille.

Le mot de Sandrine :

Voici ma version du mille-feuille créé spécialement pour le concours Le Ciel de Paris. Pour moi Ciel de Paris signifie le nom du restaurant mais aussi le ciel de la capitale en lui même, donc grandeur, multitude d'étoiles brillantes, cela fait rêver et veut aussi nous laisser l'image d'un moment unique, exceptionnel, rempli d'émotions et de gourmandise, en accord avec le dernier plat dégusté, c'est à dire le dessert. Les 2 sont liés, voilà pourquoi j'ai voulu réaliser un mille-feuille en forme d'étoile, où se mêlent textures, saveurs et couleurs. Nous sommes bientôt en été, il faut donc penser à un dessert frais, léger, avec des produits de saison d'où les fraises et le basilic. Le pamplemousse va apporter l'acidité, le feuilletage le croustillant, le chocolat le croquant, les fruits sont travaillés aussi de façon cru et cuit pour le contraste. Le dessus du mille-feuille est recouvert de chocolat poudré d'or pour représenter le ciel étoilé, et les points de coulis et caramel dans l'assiette, sont étirés comme des petites étoiles filantes. Un mille et une feuille qui se veut très gourmand, raffiné, de saison, savoureux et brillant...dans le Ciel de Paris ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>