

Gâteau des rois 2019 de Julien Corderoch

Pate brisée façon gâteau breton

30 gr de jaune d'œufs
55 gr de sucre semoule
55 gr de beurre
75 gr de farine
5 gr de levure chimique

Monter les jaunes et sucre, ajouter le beurre pommade, ajouter la farine tamisée avec la levure.

Frangipane – crème amande

100 gr de beurre pommade
100 gr de sucre semoule
100 gr poudre d'amande
2 œufs
Ps chartreuse

Mélangez le beurre et le sucre, fouettez légèrement. Incorporez la poudre d'amande. Terminer en ajoutant les œufs. Mélangez bien au fouet. Ajoutez la chartreuse

Cœur Cédrat

100 gr d'eau
150 gr de jus de citron
25 gr de sucre
4 gr d'agar agar
140 gr cédrat confit

Chauffez ensemble l'eau, le jus de citron, puis ajoutez le mélange agar-agar, bouillir 2 minutes puis refroidir rapidement. Lorsque le gel est froid mixez-le. Ajoutez la bavaroise de cédrat confit

Ganache montée amande

172 gr chocolat blanc
3 feuilles de gélatine
776 gr de crème
Ps sirop d'orgeat

Faire gonfler la gélatine dans de l'eau froide, chauffer 1/3 de la crème avec le sirop d'orgeat, ajoutez la gélatine, faire fondre.

Rajoutez le restant de crème puis verser sur le chocolat et mixer. Réservez au frais. Décorer avec quelques fruits confits comme cédrat et angélique



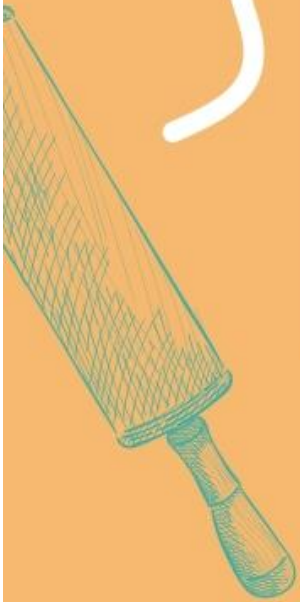
Conférence
CULINAIRE
Lucien Gourong
et Julien Condénoch



Mercredi 9 janvier 2019
18h

Billetterie à l'accueil
Espace culturel Passe Ouest

Tarif : 7 euros



VILLE DE PLOEMEUR
MORBHAN

PASSE OUEST PLOEMEUR
MÉDIATHÈQUE • EXPOSITIONS • ATÉLIERS