

« Croc' Caramel »

Le tour du monde de Pier-Marie Le Moigno

Pâte sablée au sucre cassonade :

Beurre	210g
Poudre d'amande	170g
Farine	310g
Cassonade	160g
Sucre	50g
Sel	5g

Travailler le beurre en pommade. Ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre cité et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Etaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm et stocker au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Détailler ensuite des disques de 4 cm de diamètre, dorer à l'oeuf entier et cuire au four préchauffé à 170° pendant environ 15 minutes.

Crèmeux caramel et fève de Tonka (Amérique du sud) :

Lait	165g
Crème	165g
Sucre	75g
Jaune	65g
Gélatine	5g
Chocolat blanc	235g

Réaliser un caramel avec le sucre semoule, décuire ensuite avec le lait et la crème bouillante. Puis verser le liquide caramel sur les jaunes. Remettre l'ensemble dans la casserole et cuire à la nappe afin d'obtenir la texture d'une crème anglaise. Ajouter la gélatine préalablement hydratée, verser sur le chocolat blanc comme pour une ganache, mixer, passer au chinois et stocker dans un plat pendant 3 heures minimum et une nuit optimum..

Caramel mou à la fleur de sel de Guérande (Breizh) :

Sucre	190g
Glucose 1	210g
Crème	400g
Lait	100g
Glucose 2	100g
Fleur de sel	4g
Beurre	140g

Porter la crème, le lait et le glucose 2 à ébullition. Réaliser un caramel avec le sucre et le glucose 1. Déglacer avec la crème bouillante et poursuivre la cuisson afin d'atteindre la température de 105°C. Laisser refroidir puis lorsque le mélange est à 70°C ajouter le beurre froid coupé en parcelles.

Trempage chocolat noir grand cru Ghana 68% et noisette du piémont (Afrique et Italie) :

Couverture grand cru Ghana 68%	200g
Beurre de cacao	100g
Noisette du Piémont toastée	40g

Faire fondre la couverture et le beurre de cacao au bain marie, ajouter les noisettes du Piémont.



Plœmeur
VILLE
gastronome



Conférence
CULINAIRE
Lucien Gourong
et un chef cuisinier



Mardi 18 octobre 2017

18h

Billetterie à l'accueil
Espace culturel Passe Ouest



Tarif: 7 euros



VILLE DE PLOEMEUR
MORBIHAN

PASSE OUEST PLOEMEUR
MEDIATHEQUE • EXPOSITIONS • ATELIERS