

FESTIVAL DE GASTRONOMIE



Par Mathieu KERGOURLAY
Château de Boisgelin
(Pléhédel)

Madeleines vanillées et espuma au yuzu

(sans gluten, ni lactose, ni sucre)



INGRÉDIENTS



Miam!

Madeleines

- 70 g de sirop d'agave
- 4 œufs
- 3 g de sel
- 40 g de palatinose
- 5 g de levure chimique
- 90 g de poudre d'amandes
- 40 g de farine de coco
- 40 g de maïzena
- 90 g d'huile neutre (colza)
- Poudre de vanille

Crèmeux citron

- 150g de jus de citron yuzu
- 75 g de sirop d'agave
- 25 g de sucre de fleur de coco
- 35 g de palatinose
- 400 g de crème végétale
- 5 œufs
- 5 g de gélatine en poudre
- Gingembre en poudre
- Poivre de verveine

RECETTE

+ Les madeleines

Mélanger toutes les poudres puis ajouter les liquides. Pétrir deux minutes au batteur à vitesse lente. Mettre en poche pâtisnière et réserver au frigo deux heures avant de pocher les madeleines. Cuire au four à 185°C environ huit minutes.

+ Le crèmeux citron

Réhydrater la gélatine puis la réserver au réfrigérateur. Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et cuire à 84°C. Ajouter la gélatine. Mixer au blender. Passer au chinois. Refroidir rapidement puis mettre dans un siphon avec deux cartouches. Réserver au réfrigérateur.