



Tarte citron et praliné noisette

Tarte citron et praliné noisette, une recette signée Christophe Schmitt, chef à l'Almandin, le restaurant étoilé de l'hôtel Île de la Lagune situé à Saint-Cyprien (66).



Tarte citron et praliné noisette - Photo l'Almandin

Crème citron :

120gr de jus de citron + 130gr de sucre + 2 jaunes d'œuf + 2 de blancs d'œuf + 10gr de maïzena

1 feuille de gélatine + 150gr de beurre

Mélanger et cuire tous les éléments au bain-marie en dehors de la gélatine et le beurre, que l'on incorporera quand notre préparation aura épaissi, puis mettre au frigo.

Crumble

55gr de beurre + 30gr de sucre glace + 30gr de cassonade + 35gr de poudre de noisettes + 75gr de farine

Mélanger tout ensemble au batteur jusqu'à obtenir une pâte, que l'on façonnera à la main en petites pépites afin de les cuire au four durant 10 minutes environs à 170°C

Laisser refroidir et incorporer au crumble à la main 20gr de chocolat blanc et 40gr de praliné noisette.

Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé, et, après un passage au froid, lui donner la forme voulue à l'emporte-pièce.

Chantilly praliné

120gr de praliné noisette + 30gr de crème liquide chaude + 1 feuilles de gélatine + 250gr de crème montée

Monter au préalable la grande quantité de crème (au fouet).

Faire chauffer la plus petite quantité de crème liquide au micro-ondes et l'on y ajoutera la feuille de gélatine déjà ramollie à l'eau froide ; incorporer ce dernier mélange dans le praliné tiède jusqu'à avoir un appareil lisse et homogène. Terminer en incorporant au mélange la chantilly par petites touches, énergiquement au début avec 1/3 de la crème montée au fouet et les 2/3 restants à la spatule souple délicatement.

Conserver au frigo.

Billes de citron de Meyer de chez Bachès

150gr de jus de citron de Meyer + 50gr de sucre + un peu de Xanthane ou gomme arabique

Dissoudre le sucre dans le jus de citron grâce à un peu de chaleur, épaissir avec un petit peu de xanthane, mettre dans un moule à billes au congélateur, une fois bien congelé, tremper rapidement à l'aide d'un cure-dent les billes dans le mélange fondu de 200gr de chocolat blanc et 30gr d'huile de pépins de raisin + colorant jaune spécial chocolat

Plaques de meringue zestées aux multiples citrons

60gr de blancs d'œuf + 60gr de sucre + 60gr de sucre glace

Monter les blancs ferme, ajouter le sucre semoule, laisser monter à nouveau jusqu'à dissolution des grains de sucre, et ajouter le sucre glace à la spatule souple. Etaler sur un Silpat (tapis en silicone) finement, appliquer quelques zestes de citrons verts et jaunes, et laisser sécher au four 1h à 100°C. Casser en morceaux à la sortie du four, conserver dans une boîte hermétique.

Glace praliné noisette

50cl de lait + 8 jaunes d'œuf + 1 œuf entier + 150gr de sucre + 80gr de praliné noisette

Faire bouillir le lait, et le verser sur les autres éléments mélangés au préalable, puis cuire comme une crème anglaise à feux doux (82°C). Ajouter enfin 50cl de crème liquide froide.

Laisser refroidir au frais l'appareil à glace avant de le mettre en sorbetière.

Noisettes torréfiées

Torréfier les noisettes sans peau, 15-20 minutes au four à 150°C

Quelques éléments décoratifs et gustatifs supplémentaires :

Lemon Cress (herbe légèrement réglissé), citron caviar de chez Bachès (66)

Dressage

Détailler le crumble froid de la forme désirée directement dans l'assiette, pocher dessus la crème citron et la chantilly praliné de manière alternée (douilles unies de petite taille 8mm). Placer deux billes de chocolat citron cœur liquide, laisser une place pour la boule de glace praliné pour la fin. Agrémenter le dressage avec les noisettes, les éclats de meringue, les cubes de gelée, les graines de caviar citron et les herbes.

Finir par la boule de glace, et bonne dégustation.

L'Almandin

Hôtel L'Île de la Lagune

Boulevard de l'Almandin

66750 Saint-Cyprien

RELIRE

L'Almandin et son Chef Christophe Schmitt décrochent une étoile Michelin

Michelin 2018 : hommage aux 50 ans de trois étoiles Michelin à la Maison Troisgros

L'an dernier, lors de la cérémonie du Michelin 2017, la famille Haeberlin avait été mise à l'honneur pour célébrer les 50 ans de trois étoiles Michelin à l'auberge de l'Ill à Illhaeusern tout comme Michel Guérard les 40 ans des trois étoiles Michelin des Pré d'Eugénie.

A l'occasion de la révélation du palmarès 2018 proclamé le 5 février 2018 à la Seine Musicale à Paris, les projecteurs se sont portés sur la Maison Troisgros à Ouches, qui fête cette année 50 ans de trois étoiles Michelin. Présent Claude et son son fils César Troisgros racontent l'histoire de la maison.

Rappelons qu'en 2017 la Maison Troisgros s'est hissée à la tête du classement des 100 meilleurs chefs au monde 2018.

Michelin 2018 : hommage aux 30 ans de trois étoiles Michelin à L'Ambroisie (Pacaud)

A l'occasion de la révélation du palmarès 2018 proclamé le 5 février 2018 à la Seine Musicale à Paris, le guide Michelin a mis à l'honneur des maisons emblématiques dont L'Ambroisie chez Danièle et Bernard Pacaud à Paris (4ème), 30 ans de trois étoiles Michelin. Un discours plein d'émotions.

www.ambroisie-paris.com

Michelin 2018 : Anne-Sophie Pic est la marraine des nouveaux promus

A l'occasion de la révélation du palmarès 2018 proclamé le 5 février 2018 à la Seine Musicale à

Paris, le guide Michelin a annoncé que les nouveaux chefs étoilés Michelin seraient parrainés pour être accompagnés et conseillés. Le premier « marrainage » selon les termes de l'intéressée, est confié à Anne-Sophie Pic, seule femme chef française à détenir 3 étoiles Michelin à la Maison Pic à Valence.

Cette nouvelle mission est créée la même année que la demande de retrait du guide de Sébastien Bras, restaurant Le Suquet à Laguiole (Aveyron) ne supportant plus la pression des étoiles Michelin. Anne-Sophie Pic est la marraine historique, et ce jour-là seule femme chef sur scène puisque le millésime 2018 ne récompense aucune femme. (ndlr L'an dernier Fanny Rey décrochait 1 étoile)

Vidéo le discours d'Anne-Sophie Pic, nouvelle marraine des promus Michelin

- « L'idée est d'essayer de leur apporter mon éclairage pour les faire avancer sur des moments de doute qu'ils peuvent avoir, tout au long de cette année », a expliqué la chef. « C'est à la fois très énergisant d'obtenir une étoile, mais c'est aussi une pression supplémentaire à laquelle on doit faire face, la peur de la perdre. C'est un peu un rouleau compresseur avec des réservations qui sont accrues, une exigence des clients supérieure », a-t-elle expliqué.
- « Dans ma vie de jeune chef, il y a eu des moments où j'aurais aimé qu'un chef me tende la main. Comme j'avais beaucoup d'amour-propre, ce n'était pas spontané pour moi d'aller demander de l'aide. Je ne l'ai fait qu'avec monsieur Paul Bocuse, parce que je pensais qu'il n'aurait pas de jugement de valeur ».

RELIRE

Marc Veyrat et Christophe Bacqué ont décroché 3* Michelin

Toutes les vidéos de la cérémonie du michelin

Michelin 2018 : hommage aux 25 ans de Trois étoiles Michelin à Pierre Gagnaire

.A l'occasion de la révélation du palmarès 2018 proclamé le 5 février 2018 à la Seine Musicale à Paris, le guide Michelin a mis à l'honneur des maisons emblématiques dont le restaurant Pierre Gagnaire à Paris, 25 ans de trois étoiles Michelin.

Pierre Gagnaire est une star de la cuisine. Il fait ses débuts à Saint-Etienne et s'installe à Paris. 3 étoiles au guide Michelin, il ouvre de nombreux restaurants réputés dans les villes du monde, parmi lesquelles : Tokyo, Séoul, Dubaï, Las Vegas, Londres, Courchevel...

Avec 3 étoiles au guide MICHELIN depuis 1993, Pierre Gagnaire offre une table française d'exception, une cuisine poétique et méticuleuse dans le 8ème arrondissement de Paris. Le coffre de canard de Challans Burgaud enveloppé de poudre de cacao, fumé sous une cloche de chocolat amer, servi avec du chou pointu, quartiers de fruits et légumes racines grillés, sirop de betterave rouge, sorbet noir, gelée d'hibiscus et chrysanthème est un très bel exemple.



Trois étoiles pour Christophe Bacquié...

**Le restaurant du Castellet (Var) mis à l'honneur
par le guide Michelin 2018: Une superbe**

consécration pour Christophe Bacquié. Parmi les autres récompensés de la Côte d'Azur, les frères Tourteaux et « Flaveur », leur restaurant de la rue Gubernatis à Nice décrochent 2 étoiles ainsi que Bruno Cirino, de l'hostellerie Jérôme à la Turbie. Christophe Martin et son restaurant « Lou Cigalon » à Valbonne reçoit une étoile.