



RECETTE DE CHRISTOPHE TULOUP

Oseille

Recette en 7 étapes



1

Praliné graines de courges et sésame noir

Sucre semoule	125g	36,1 %	Torréfier le sésame noir et les graines de courge à 160 °C pendant 15 min.
Eau	30g	8,6 %	Cuire le sucre et l'eau à 116 °C à l'aide d'un thermomètre confiseur.
Fleur de sel	1g	0,2 %	
Sésame noir	75g	21,6 %	Verser les graines torréfiées puis les caramélisées.
Graine de courge	115g	33,2 %	Débarrasser et laisser refroidir sur silpat.
Total	346g	100%	Prélever la moitié de la préparation, mettre au robot-coupe afin de réaliser un praliné. L'autre moitié servira à amener du croquant au dessert.

2

Crèmeux chocolat Duarte 70%

Lait entier	113g	12,7 %	Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes et le sucre.
Crème à 35% de MG	340g	38,3 %	Verser sur le chocolat haché, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, afin d'obtenir une belle émulsion.
Jaunes d'oeufs	93g	10,4 %	
Sucre semoule	60g	6,7 %	Débarrasser, puis laisser cristalliser au frais 12 h.
Chocolat noir DUARTA 70% BIO	280g	31,6 %	
Total	886g	100%	

3

Ganache au chocolat Duarte 70%

Crème liquide à 35% de MG	225g	23,8 %	Porter à ébullition les 225 g crème, le sirop de glucose et le sucre inverti.
Sirop de glucose	25g	2,6 %	Verser le liquide bouillant sur le chocolat Duarte haché.
Sucre inverti	25g	2,6 %	Mixer en fin de mélange.
Chocolat noir DUARTA 70% BIO	197g	20,8 %	Ajouter les 472 g de crème liquide froide.
Crème liquide à 35% de MG	472g	50,0 %	Mixer de nouveau.
Total	944g	100%	Débarrasser puis laisser cristalliser 12h au frais.
			Monter la ganache à la façon d'une chantilly.
			Débarrasser en poche munie d'une douille étoile pour le service.

4

Pesto oseille

Oseille	266g	44,1 %	Placer tous les ingrédients ensemble dans le bol d'un Blender.
Huile d'olive	186g	30,8 %	
2,6 zestes de citron	0g	0,0 %	Débarrasser en pipette pour le service.
Jus de citron jaune filtré	66g	10,9 %	
Sucre glace	18g	2,9 %	
Poudre d'amande	66g	10,9 %	
Total	602g	100%	

5

Gavotte

Sucre semoule	332g	33,4 %	Fouetter au batteur les œufs entiers et le sucre semoule, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
Œufs entiers	166g	16,7 %	
Farine	122g	12,2 %	Ajouter la farine, le cacao et le sel tamisés ensemble, ensuite le mélange lait entier et beurre fondu à 45 °C.
CACAO POUDRE 22/24%	36g	3,6 %	
Sel fin	6g	0,6 %	Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant, puis débarrasser au frais pendant minimum 12 h.
Beurre	166g	16,7 %	
Lait entier	166g	16,7 %	Etaler finement sur un silpat, puis cuire à 180 °C environ 8 min.
Total	994g	100%	

A l'aide d'une règle détailler des bandes de 10 cm sur 3,5 cm de hauteur, puis les rouler sur elle-même.

Brownie au chocolat Duarte - Recette pour un cadre 30x45

6

Œufs entiers	640g	20,3 %	Fondre le beurre, le chocolat et la pâte de cacao à 45 °C.
Sucre semoule	800g	25,4 %	
Beurre	800g	25,4 %	Mélanger les œufs et le sucre semoule ensemble.
Chocolat noir DUARTA 70% BIO	400g	12,7 %	Ajouter le mélange précédent, puis terminer par le cacao et la farine tamisés ensemble.
Cacao pure pâte	100g	3,1 %	
Farine	400g	12,7 %	Couler la préparation dans un cadre sur un silpat, puis cuire 20 à 25 min environ à 170 °C.
Total	3140g	100%	

Laisser refroidir, surgeler puis détailler des cubes de 1 cm de côté.

Eau	175g	22,9 %	Chauffer l'eau et le sucre inverti à 40 °C.
Sucre inverti	25g	3,2 %	Ajouter le mélange glucose atomisé, super neutrose et sucre semoule.
Sucre semoule	50g	6,5 %	Cuire à 85 °C puis laisser refroidir.
Glucose atomisé	22g	2,8 %	Mixer dans le bol d'un blender le sirop froid, les herbes, le jus de citron ainsi que le yaourt grec afin que la préparation soit homogène.
Super neutrose	3g	0,3 %	Débarrasser en bol paco. Surgeler.
Yaourt grec	250g	32,7 %	Pacosser au moment du service.
Jus de citron jaune filtré	22g	2,8 %	
Feuilles d'épinards	175g	22,9 %	
Aneth	7g	0,9 %	
Oseille (1 botte)	35g	4,5 %	
Total	764g	100%	

Montage final

A l'aide d'un cerclage de 11 cm de diamètre, en décaler dans l'assiette.

Réaliser ensuite un jardin irrégulier de points de crémeux et de ganache au chocolat Duarte.

Disposer 5 rouleaux de gavottes.

Dans les interstices pocher du pesto oseille et du praliné aux graines.

Déposer les cubes de brownie et les éclats de nougatine.

Terminer par des pousses d'oseille sanguine et une quenelle de sorbet.

