



Le goût d'aller plus loin

# BURGER ABRICOT ROMARIN

Recette originale de **Philippe RIGOLLOT**





## COMPOTÉE D'ABRICOTS

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| PURÉE ABRICOT RAVIFRUIT            | 79   |
| ABRICOTS SECS                      | 79   |
| OREILLONS D'ABRICOTS IQF RAVIFRUIT | 79   |
| SUCRE                              | 9    |
| PECTINE NH                         | 1,85 |
| JUS DE CITRON                      | 3    |

Pocher pendant 10 minutes les abricots secs dans de l'eau.

Égoutter, rincer à l'eau froide.

Couper en petits cubes, mettre dans une casserole avec les oreillons d'abricots IQF Ravifruit surgelés coupés en quatre; cuire à feu doux, puis ajouter le mélange sucre et pectine tout en remuant et porter à ébullition. Ajouter en fin de cuisson le jus de citron.

Laisser refroidir.

## PÂTE À BRIOCHE

|                     |      |
|---------------------|------|
| FARINE T45 GRUAU    | 64   |
| FARINE T55          | 64   |
| SEL                 | 2,56 |
| SUCRE               | 19   |
| ŒUFS                | 77   |
| LEVURE DE BOULANGER | 5    |
| BEURRE              | 64   |
| LAIT ENTIER         | 4    |

Pétrir tous les ingrédients, sauf le beurre et le lait, 5 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse .

Ajouter le beurre en deux fois. Arrêter quand la pâte ce décolle bien.

Bassiner avec le lait et débarrasser sur plaque farinée.

Température en fin de pétrissage : 24°C.

Mettre au froid directement pendant 24 heures, puis rabattre, détailler en 25 g

et bouler. Étaler légèrement pour les mettre en cercle de Ø 7, dorer à l'œuf puis mettre en pousse 2 heures à 25/28°C. Cuisson 6/8 minutes à 190°C.

Décercler à froid.

## GANACHE MONTÉE IVOIRE / ROMARIN

|                   |      |
|-------------------|------|
| CRÈME 35% MG      | 174  |
| SUCRE INVERTI     | 17   |
| GLUCOSE           | 17   |
| COUVERTURE IVOIRE | 58   |
| BEURRE DE CACAO   | 20,3 |
| CRÈME 35% MG      | 260  |
| ROMARIN           | 7    |

Infuser le romarin dans les 260 g de crème froide pendant une nuit.

Porter à ébullition le mélange crème (174 g), sucre inverti, glucose.

Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture et le beurre de cacao fondus en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu.

Mixer pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème 35%, infusée et chinoisée, froide et mixer de nouveau.

Réserver au frais et laisser cristalliser de préférence une nuit.

Monter au fouet et pocher la ganache en cercle de Ø 7 en laissant le centre vide.

Congeler.

## GELÉE D'ABRICOT

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| PURÉE ABRICOT RAVIFRUIT   | 160 |
| AGAR-AGAR                 | 2   |
| SUCRE                     | 26  |
| GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM | 2   |
| PURÉE ABRICOT RAVIFRUIT   | 14  |

Chauffer la purée d'abricot Ravifruit à 50°C puis ajouter le mélange sucre

et agar-agar, donner une ébullition et ajouter la gélatine réhydratée dans les 14 g de purée d'abricot.

Couler en cadre 30x22,5, mettre au froid, puis détailler des carrés de 7,5 cm.



## CONFIT ABRICOT

|                         |      |
|-------------------------|------|
| PURÉE ABRICOT RAVIFRUIT | 78   |
| ABRICOTS IQF RAVIFRUIT  | 78   |
| SUCRE                   | 24   |
| GLUCOSE ATOMISÉ         | 24   |
| PECTINE NH              | 2,51 |
| JUS DE CITRON           | 2    |

Chauffer la purée d'abricot Ravifruit, le jus de citron et les morceaux d'abricot à 40°C.

Verser le mélange sucre, glucose atomisé, pectine NH. Donner une ébullition.

À froid mixer avant utilisation.

Couper en deux les brioches, imbiber à l'aide d'un pinceau les deux morceaux de brioche avec de la purée d'abricot.

Étaler sur la base de la brioche du confit d'abricot.

Réaliser avec du chocolat blanc coloré en vert et étalé sur une plaque tiède puis refroidie, des copeaux de chocolat. Les poser sur le confit en les faisant dépasser légèrement de la base de la brioche.

Napper les bords des cercles de ganache montée ivoire/romarin, les rouler dans de la chapelure de biscuit et les poser sur les copeaux de chocolat vert.

Garnir le centre avec la compotée d'abricot, recouvrir le tout avec le carré de gelée

et finir par poser le dessus de la brioche, légèrement nappé et décorer avec des quartiers d'abricot.