

## Potimarron, mangue, safran. Les couleurs orange

(pour 6 personnes)

« On retrouve le goût du safran dans la complexité des saveurs de Château de Fargues. Petit verre de Château de Fargues, grand plaisir ! Potimarron, grand plaisir ! »

### **Mangue infusée au safran et au jus de passion**

200 g de jus de fruit de la passion  
1 mangue  
0,2 g de safran

Détailler 18 calissons de mangue fraîche. Chauffer le jus de la passion avec le safran, puis verser sur les calissons et réserver.

### **Écume de safran**

200 g de jus d'orange  
14 g de lait  
0,2 g de safran  
15 g de sucre semoule

Mélanger le jus d'orange avec le lait, le safran et le sucre semoule. Mixer le tout et émulsionner au Bamix pour obtenir une écume.

### **Sorbet mangue**

800 g de purée de mangues  
100 g de sucre semoule  
60 g de purée de fruits de la passion  
30 g de glucose atomisé  
4 g de super neutrose

Réaliser un sirop avec 500 g d'eau, le sucre, le glucose atomisé et le super neutrose. Verser sur les purées de fruits préalablement mélangées et mixer. Ensuite, turbiner et réserver au congélateur.

### **Velouté de potimarron**

½ potimarron  
1 noix de beurre  
100 g de sucre semoule  
500 g de lait  
30 g de jus de fruit de la passion  
80 g de jus d'orange

Éplucher le potimarron, l'évider et le couper en quartiers. Le faire caraméliser à la poêle avec le sucre semoule et une noix de beurre. Faire chauffer le lait avec le jus de fruit de la passion et le jus d'orange et y cuire les morceaux caramélisés jusqu'à ce qu'ils soient très fondants. Mixer.

### **Siphon safran**

400 g de crème  
100 g de lait  
0,2 g de safran  
200 g de jaunes d'œufs  
80 g de sucre semoule

Porter la crème et le lait à ébullition, puis ajouter le safran et laisser infuser 10 minutes. Chinoiser. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Porter de nouveau à ébullition l'infusion crème et lait safrané, et cuire à 83 °C.

### **Potimarron**

250 g de potimarron

Rôtir le potimarron au barbecue, refroidir et réserver.

### **Chips de mangue au safran**

160 g de pulpe de mangue  
Safran

Étaler en couche fine 160 g de pulpe de mangue sur une plaque de 40 x 60 cm, puis parsemer de pistils de safran. Enfourner à 180 °C pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que la pulpe de mangue soit sèche. Sortir la plaque du four et déchirer la mangue séchée en chips irrégulières, en les froissant comme du papier.

### **Dressage**

18 graines de fruit de la passion  
18 pistils de safran

Déposer une couche de velouté de potimarron au fond de l'assiette, puis, par-dessus, l'écume de safran. Disposer trois calissons de mangue en étoile, puis une graine de fruit de la passion et un pistil de safran sur chacun. Insérer entre chaque calisson une quenelle de sorbet mangue passion (soit trois quenelles par assiette). Ajouter ensuite, au centre de l'assiette, des chips froissées de mangue au safran. Servir la brunoise de potimarron et le siphon safran à part, dans une casserole.