

René et Maxime Meilleur

Mandarine Œuf à la neige moelleux, quartiers givrés, coulis plein fruits

(pour 6 personnes)

Père et fils, **René et Maxime Meilleur** forment une entité singulière dont l'expression magistrale est **La Bouitte**, restaurant et hôtel nichés dans la vallée des Belleville, en Tarentaise, et juchés au plus haut des étoiles. Sous leur toit comme à leur table, leurs hôtes auront le sentiment de saisir l'âme de la montagne. À René l'imagination inépuisable, la mémoire de saveurs oubliées, la poésie... À Maxime l'expérience de la compétition à ski, l'exigence et la rigueur... Mais tous deux partagent une même passion de leur terroir, un sens aigu de la convivialité et un instinct formidable pour transcrire dans l'assiette le goût des patrimoines naturel et culturel de leur Savoie.

Blancs à la neige mandarine

150 g de blancs d'œufs frais
10 g de blanc d'œuf déshydraté
90 g de sucre semoule
10 g de concentré de mandarine
Le zeste d'une mandarine

Zester la mandarine.
Monter en neige les blancs d'œufs frais avec le blanc d'œuf déshydraté.
Ajouter le concentré de mandarine en cours de processus. Serrer ensuite les œufs en neige avec le sucre, avant d'ajouter les zestes de mandarine.
À l'aide d'une poche à douille dans laquelle on a versé les œufs en neige, remplir 2 moules semi-sphériques de 7 cm Ø, puis recouvrir l'un avec l'autre.
Cuire au four vapeur 11 minutes à 80 °C.
Laisser reposer avant de démouler.

Coulis mandarine

300 g de jus de mandarine
0,7 g de pectine

Verser la pectine dans le jus de mandarine et mixer à froid. Dégazer, filtrer et réserver au frais.

Feuille de meringue

75 g de blanc d'œuf
75 g de sucre semoule
60 g de sucre glace
Colorant liquide vert PM
Charbon végétal PM
Roquette déshydratée PM

Monter les blancs en neige et les serrer au sucre semoule.

Incorporer le colorant en ajustant la couleur selon l'aspect voulu.
Ajouter le sucre glace et le charbon végétal.

Étaler la préparation sur du papier guitare et détailler à l'aide d'un chablon en forme de feuille.

Saupoudrer de roquette déshydratée et mettre à sécher en étuve.

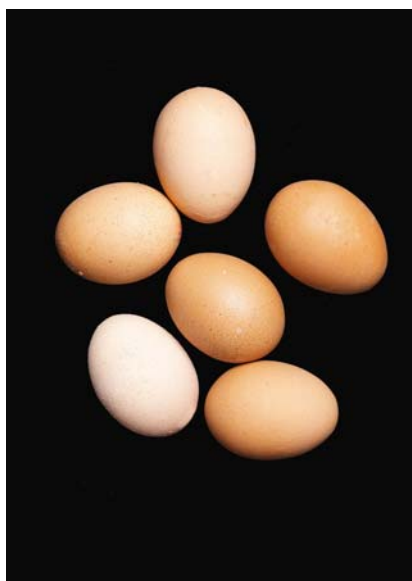
Mandarines cristallisées

2 mandarines
Blancs d'œuf PM
Sucre semoule PM

Éplucher les mandarines, séparer et nettoyer les quartiers.

À l'aide d'un pinceau, les recouvrir d'une fine pellicule de blanc d'œufs et les paner dans le sucre semoule.

Mettre à cristalliser dans un endroit frais et aéré.



Biscuit mandarine

150 g de beurre
90 g de sucre glace
1 œuf
270 g de farine
1 mandarine
1 g de sel fin

Crémer le beurre et le sucre glace.
Incorporer l'œuf, puis ajouter la farine,
le zeste de mandarine et le sel.
Étaler la pâte à 4 mm d'épaisseur et
détailler en petits cubes.
Cuire à 160°C pendant 10 minutes,
puis réserver.

Meringue mandarine

100 g de blancs d'œufs
100 g de sucre semoule
80 g de sucre glace
2 mandarines

Monter les blancs en neige et les serrer
au sucre.
Incorporer le sucre glace et le zeste
des mandarines.
Étaler sur un Silpat et faire sécher à 50°C.

Opalines

150 g de fondant à pâtisserie
100 g de glucose
5 g de beurre de cacao
Poudre de mandarine

Réaliser un mélange à opaline.
Saupoudrer sur un Silpat légèrement
graissé et réaliser des pastilles de 6 cm
de diamètre.
Poudrer de poudre de mandarine et
cuire à 170°C pendant 4 à 5 minutes.



Sorbet mandarine

300 g de jus de mandarine

Turbiner au Pacojet. Rectifier en sucre
ou en acidité si nécessaire.

Dressage

Creuser les blancs montés en neige.
Les garnir de biscuit, de suprêmes de
mandarine, de brisures de meringue et
de sorbet mandarine.
Disposer un disque d'opaline et dresser
harmonieusement 3 quartiers de
mandarine cristallisés par personne.
Servir le coulis à part, dans une saucière
ou un pichet.

« Cette recette a été créée
pour un dîner dégustation
de Château de Fargues où
ont été servis les millésimes
1988, 2001 et 2013.
Nous aimons beaucoup
concevoir ainsi des plats
en nous laissant guider
par les sensations et les
informations que les vins
nous procurent. Le mariage
heureux entre mets et vin
tient à leur complémentarité
et à l'équilibre qu'ensemble
ils font naître. »