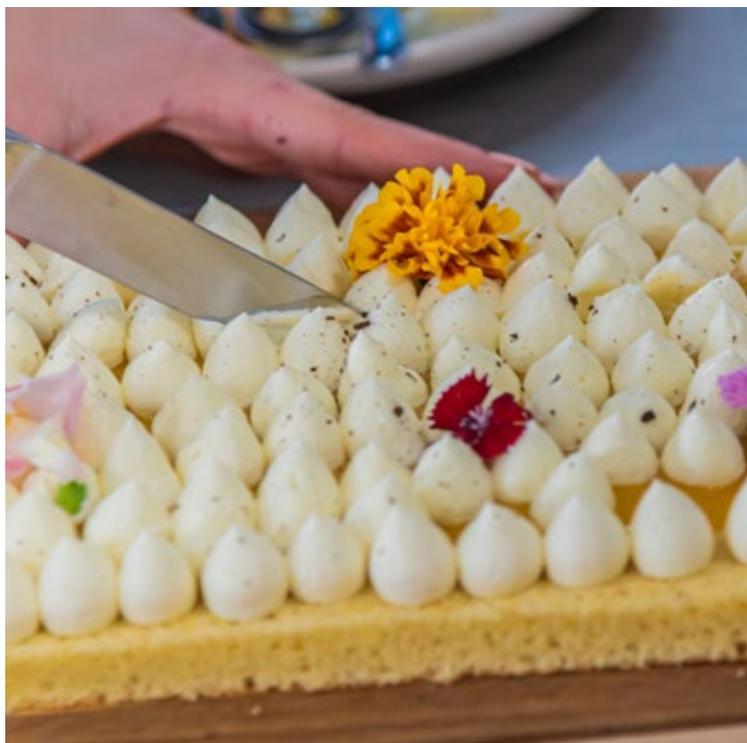


RECETTE DE MANON

*gagnante de l'émission «Le Meilleur Pâtissier» sur M6,
réalisée à l'occasion de l'Alicoque 2023*



ÉTAPE 1

*Ganache montée à
l'huile d'olive de Nyons
et vanille*

Ingrédients

300g de crème liquide (à chauffer)
1 gousse de vanille
300g de crème liquide entière froide
4g de gélatine en feuille
70g d'huile d'olive
300g de chocolat blanc

Recette

- 1 / Faire fondre le chocolat
- 2 / Réhydrater la gélatine dans un grand bol d'eau froide
- 3 / En parallèle, faire chauffer la crème liquide avec les gousses de vanille fendues et grattées jusqu'à ébullition
- 4 / Verser la crème chaude en trois fois sur le chocolat fondu et la gélatine essorée et mélanger à la maryse pour créer l'émulsion
- 5 / Ajouter l'huile d'olive et la crème froide puis mixer au mixeur plongeant
- 6 / Réserver dans un récipient à fond large, filmer au contact et mettre toute la nuit au réfrigérateur
- 7 / Le lendemain, monter la ganache à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une ganache bien ferme

ÉTAPE 2

Compotée d'abricot

Recette

- 1 / Couper les abricots en petits dés
- 2 / Mettre les abricots à compoter dans une poêle avec les gousses de vanille fendues et grattées. Cuire sur feu moyen jusqu'à ce que les abricots deviennent fondants
- 3 / Mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une purée
- 4 / Remettre à cuire sur feu moyen
- 5 / Lorsque le mélange arrive à ébullition, ajouter le sucre et l'agar agar et mélanger vivement. Cuire 1.30 minute environ
- 6 / Réserver dans un récipient, filmer au contact et mettre toute la nuit au réfrigérateur



Ingrédients

800g d'abricots
2 gousses de vanille
3g d'agar agar
10g de sucre

ÉTAPE 3

Chiffon cake huile d'olive de Nyons



Recette

- 1 / Dans un saladier, mélanger le lait, l'huile d'olive et les jaunes d'œufs
- 2 / Rajouter le sucre en mélangeant vivement
- 3 / Ajouter la farine, la levure et les épices et mélanger à nouveau
- 4 / En parallèle, monter les blancs en neige bien ferme
- 5 / Ajouter délicatement les blancs en neige à la préparation précédente avec une maryse
- 6 / Séparer la préparation en deux et les couler sur deux tapis à génoise bien graissés
- 7 / Cuire 20 min à 160°C

Ingrédients

150g de lait
100g d'huile d'olive
300g de sucre
300g de farine + 11g de levure
6 jaunes d'œufs + 6 blanc d'œufs



La Maison des Huiles d'Olive
et Olives de France