



Tarte au biscuit de voyage bien enrichi aux noisettes de la Maison Carayon généreusement imbibé de floc rouge du domaine de bilé Les premières fraise du Gers

Pour environ 50 tartelettes

Recette du Biscuit imbibé au Floc du Domaine de Bilé :

-Pâte de noisettes :
150g de poudre de noisettes
10g de sucre glace

-Biscuit :
65g de beurre
4 blancs d'œufs + 50g de sucre= meringue
4 jaunes d'œufs
1 œuf entier
90g de féculé
1 pincée de sel
150g de pâte de noisette + 100g de sucre glace
50g de floc réduit

Réalisation :

- Monter la meringue à part, tout mélanger.
- Incorporer la meringue au mix
- Réduire le floc
- Cuire à 160 degrés pendant 10 min au four

Recette du Praliné aux noisettes de chez Maison Carayon, et estragon

200g de noisettes
200g de sucre
½ botte d'estragons

Réalisation :

- Faire torréfier les noisettes au four à 160 degrés pendant 10 minutes
- Équeuter la demi botte d'estragon et faire sécher en même temps que les noisettes
- Pendant ce temps préparer un caramel brun
- Une fois que les noisettes sont torréfiés, enlever la peau
- Mélanger les noisettes et l'estragon , puis rajouter le caramel. Laisser refroidir et mixer.

NIVEAU PÂTISSIER
AVANCÉ

Recette du Tartare de fraises :

Fraises
1 petit citron vert

-Pour le coulis :
1L de floc rouge
0,5L de pulpe de fraise

Réalisation du coulis :

- Faire réduire le floc de moitié
- Ajoutez a la pulpe de fraise

Réalisation du tartare :

- Couper les fraises en dés
- Assaisonner avec le coulis froid, et un zeste de citron vert



RECETTE DES CHEFS
MAXIME DESCHAMPS ET
PASCAL URRACA

les tables du gers



Le Domaine de Baulieu
822 route de Lussan
32000 Auch
Tél. : 05 62 59 97 38



RECETTE DES CHEFS MAXIME DESCHAMPS ET PASCAL URRACA

Recette de la gelée de floc rouge

0,8L de floc rouge
3g d'agar agar
3 feuilles de gélatine
100g d'eau

Réalisation :

- Réduire le floc de moitié , une fois réduit ajouter la gélatine hydratée, l'agar agar et l'eau. Faire bouillir.
- Couler en plaque

Recette de la Chantilly de floc rouge

1L de crème
300g de floc rouge réduit
50g de cremfix
50g de sucre glace

Réalisation :

- Monter en chantilly la crème cremfix et le sucre glace
- Incorporer le floc rouge réduit (froid)

Décoration :

3 pousse de Vene cress
3 morceaux de fraises

Recette du Crèmeux fraises des bois

1L de pulpe de fraises des bois
1L de crème
250g jaunes d'œufs
250g de sucre
100g de maïzena
10 feuilles de gélatine
500g de beurre

Réalisation :

- Faire chauffer la pulpe avec la crème.
- Mélanger les jaunes , le sucre et la maïzena. Une fois la crème et la pulpe en ébullition rajouter le mix.
- Cuire, une fois que ça a bien épaissi rajouter la gélatine
- Rajouter le beurre , mixer. Débarrasser puis mettre en cellule de refroidissement

Recette du gel estragon

1L d'eau
1 bouquet d'estragon
200g de sucre
11g d'agar agar

Réalisation :

- Faire monter à ébullition l'eau avec le sucre
- Ajouter l'agar agar
- Équeuter l'estragon
- Couler, une fois refroidi mixer et mettre en pipette

Recette de la tuile fraise des bois

700g de pulpe de fraise des bois
12g de pectine NH
10g de sucre
73g d'eau

réalisation :

- Mélanger le sucre et la pectine
- Faire chauffer la pulpe à 40 degrés, rajouter le sucre et la pectine, mixer
- Faire monter à ébullition
- Réserver au frais
- Étaler finement, cuire à 75 degrés pendant 1h30

