



À TABLE à La Fouillouse

Le pamplemousse, le litchi et la coco

INGRÉDIENTS



4 personnes 3h30

• Pour la pâte à baba :

8 g de levure fraîche
70 g de lait entier froid
150 g de farine
7 g de sel fin
10 g de sucre semoule
2 œufs
40 g de beurre pommade

• Pour le sirop d'imbibage :

400 g de jus de pamplemousse
400 g de jus de litchi
1 zeste de pamplemousse
50 g d'alcool de Soho
24 gouttes d'huile essentielle de jasmin

• Pour le confit de pamplemousse/litchi :

125 g de purée de litchi
250 g de jus de pamplemousse
4,5 g de pectine jaune
5 g de sucre semoule
2 g d'agar agar
4 feuilles de gélatine

• Pour la mousse coco :

150 g de purée de coco
45 g de sucre
12 g de poudre à crème ou maïzena
1 feuille et demie de gélatine
200 g de crème montée
5 g de Malibu

LA PRÉPARATION

La pâte à baba :

Diluer la levure dans le lait froid. Dans une cuve de robot coupe ou thermomix, mettre farine, sucre, sel, mixer et **ajouter** les œufs en deux fois, **mixer** 20 secondes. Ajouter le beurre pommade. **Mouler** dans un moule à savarin de 20 cm de diamètre en silicone. **Laisser reposer** 2 h à température ambiante jusqu'au ras du moule. **Cuire** 25 min à 185°C. **Laisser refroidir** et **démouler**.

Le sirop d'imbibage :

Mélanger tous les ingrédients sauf le soho et le jasmin. **Faire bouillir** et **laisser refroidir** à 80°C. **Ajouter** le Soho et le jasmin, **verser** sur le baba pour l'imbiber. La quantité de sirop peut être supérieure selon la taille du baba et le moule utilisé.

Le confit de pamplemousse/litchi :

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. **Chauffer** la purée et le jus, **ajouter** la pectine et l'agar agar, **mélanger** au sucre



Ludivine Sain

LA ROUTE BLEUE
À LA FOUILLOUSE

semoule, **faire bouillir** 3, 4 minutes.

Ajouter hors du feu la gélatine ramollie.

Couler dans un plateau, **laisser refroidir** un peu avant de mettre au frigo.

Le lendemain, **tailler** des ronds ou des cubes selon l'envie.

La mousse coco :

Dans une casserole, **chauffer** la purée de coco. Dans un cul de poule, **mélanger** sucre et poudre à crème, **verser** la purée de coco, **cuire** jusqu'à ébullition, **débarrasser**, **ajouter** la gélatine et le Malibu. **Refroidir**, **fouetter** l'appareil, **monter** la crème et **incorporer**. Mettre en poche.

LE DRESSAGE

Mettre le baba sur assiette, **dresser** les confits de pamplemousse dessus, **pocher** la mousse coco en points un peu partout, **zester** un pamplemousse, **ajouter** des morceaux de litchi et copeaux de coco.

Loire

MAGAZINE

N°160

LE MAGAZINE
DU DÉPARTEMENT
DE LA LOIRE
MARS- AVRIL
2024

DOSSIER

LOIRE, TERRE DE PÊCHE

À VOS CÔTÉS

Maisons de santé :
l'union fait la force

ÉCHAPPÉE BELLE

Balade dominicale
à St-Jean-St-Maurice

PORTRAIT

Laurent Lufroy :
en haut de l'affiche