

**La Tribune des Métiers N° 35/deux recettes desserts « Bretons d'ici-Bretons d'Ailleurs »
« Le Bun'n'Roll está como un lulo » & Tartelette au blé noir agrumes-framboise.**

« Le Bun'n'Roll está como un lulo »

Une recette de Camila Velez (Bogota, Colombie) mettant en scène le feuilleté Bun'n'Roll de chez Bridor avec une garniture sucrée (mousse au poivre vert, gelée et salade de lulo).

« Pour ce dessert, j'ai eu envie d'utiliser un fruit exotique très apprécié en Colombie : le Lulo. Le titre de ma recette vient d'une expression que l'on utilise ici "está como un lulo", pour dire que qu'une chose est super bien, ou très bonne. J'ai trouvé sympathique de faire ce jeu de mots avec le Bun'n'Roll ! »



Quid du « lulo »...

Ce fruit (*Solanum quitoense*) rond, de couleur orange avec une pulpe verte, au goût légèrement acide et rafraîchissant, est connu sous le nom de *lulo* en Colombie. Riche en vitamine C et minéraux, il est utilisé de multiples façons : en jus, glaces, confitures...

En France, les professionnels peuvent l'acheter via des distributeurs tels Metro Cash & Carry.

Crédit photo : lexicoon.org

Recette pour 12 personnes (12 Bun'n' Roll)

Pour la Mousse au poivre vert

220g de mascarpone
440g de crème liquide
140g de chocolat blanc
50g de sucre semoule
5g de poivre vert

Porter à ébullition la crème liquide et faire infuser le poivre pendant 30 min.

Réchauffer la crème et verser sur le chocolat blanc préalablement fondu.

Ajouter le restant des ingrédients, mixer.

Réserver au froid.

Avant le dressage, monter la préparation comme une crème chantilly.

Mettre en poche avec une douille à Saint Honoré.



© YVAN ZEDDA
ALL RIGHTS RESERVED

Recette « Le Bun'n'Roll está como un lulo »/ suite



Pour la Gelée de Lulo

250g de purée de lulo

12g de sucre

2g d'agar-agar

2g de gélatine

Chauffer la purée avec le sucre et l'agar agar. Porter à ébullition.

Retirer du feu et ajouter la gélatine préalablement trempée. Laisser refroidir à 4°C.

A l'aide d'un mixeur plongeant, émulsionner la gelée pour obtenir une texture onctueuse et lisse.

Mettre en poche avec une douille lisse.

Pour la Salade de lulo

6 lulos

100g de panela (sucre de canne non raffiné)

Couper les lulos en deux et récupérer la pulpe avec une cuillère.

Mélanger avec la panela concassée et laisser macérer quelques minutes.

Dressage

Cuire les Bun'n' Roll et les couper en deux.

Garnir avec la mousse au poivre vert et des gouttes de gelée de lulo.

Disposer le lulo frais au centre.

Déguster aussitôt.

Crédit images : Yvan Zedda



Quelques mots sur Camila Velez...

Associée de Cocina Soluciones et de la boulangerie Mistral à Bogota, Camila est ancienne sous-chef pâtissière du Park Hyatt place Vendôme (elle travaillait aux côtés de Pièr-Marie le Moigno, aujourd'hui installé à Lorient).

C'est en France et à l'école hôtelière de Dinard qu'elle a appris la cuisine. Sa passion pour l'univers du sucré lui est venue après, lors de son premier stage...où elle s'était retrouvée au poste pâtisserie. « *Cela m'a tellement plu que je suis partie faire une mention complémentaire de dessert à l'assiette à Nantes. J'avais trouvé ma vocation.* »

« Tartelette au blé noir agrumes-framboise en bonnet marin »

Une recette imaginée par **Michelle Coré-Poussain** pour l'événement Bretons d'ici-Bretons d'Ailleurs.
« Le côté un peu "terre" de la farine de blé noir apporte du caractère à la pâte et se marie bien avec l'acidulé du crémeux basilic-citron. »



Pâte sucrée blé noir (à faire la veille)

Beurre doux 125, sucre glace 80, poudre d'amande 25, sel 1 pincée, œuf 1, farine de blé noir IGP Harpe Noire, farine T55 105.

Au robot muni de la feuille, mélangez le beurre pommade, le sucre glace, la poudre d'amande et le sel. Ajoutez l'œuf battu puis la farine (ne pas mélanger la pâte trop longtemps, elle serait trop élastique). Etalez entre deux feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie avant de la mettre au frais minimum 2 heures. Graissez vos cercles à tarte de 9cm de diamètre avant de les foncer. Mettez au frais minimum 1 heure. Enfourez à 175°C pendant 20 minutes (jusqu'à belle coloration).

Crémeux citron/basilic (à faire la veille)

Jus citron + zeste 192 (6 pièces environ), sucre 182, œufs 160, beurre doux 214, basilic 16 feuilles.

Dans casserole, chauffez à feu doux jus citron, zeste, sucre, œuf, basilic jusqu'à 80°C en fouettant. Passez au chinois. Mixez cette préparation en incorporant le beurre. Filmez au contact et réservez au frais.

Confit framboises : 1/2 plaque

Purée framboise 120, sucre semoule 32, pectine NH 1.65

Chauffez la purée de framboise, le sucre et la pectine NH (mélangez le sucre et la pectine ensemble avant de l'incorporer à la purée de fruit) jusqu'à 106°C.

Coulez dans le moule 1/2 sphère de 3cm de diamètre. Mettez au congélateur.

Dressage

Pochez votre crémeux citron dans vos tartelettes à hauteur. Mettez-les au frais afin que le crémeux durcisse un peu. Démoulez vos 1/2 sphères de confit de framboise que vous posez sur le crémeux citron. Posez votre tartelette sur une assiette. Quelques tours de moulin de poivre de Timut (poivre qui a la particularité d'un parfum d'agrumes). Et pour finir des pointes de crémeux citron, des framboises, des disques de pâte sucrée au blé noir et quelques petites feuilles de basilic.

Quelques mots sur Michelle Coré-Poussain...

Créatrice du blog culinaire «Cuisinacroqmimi.fr», elle a été rattrapée par sa passion de la pâtisserie à... 49 ans! Depuis l'acquisition de son CAP Pâtissier en 2016, Michelle alterne ses activités de formatrice avec des prestations en restauration pour des desserts et des produits boulangers (comme pour Amy's à Lorient dont elle élabore les bagels) et, la création de gâteaux «à la carte» pour le bonheur de ses clients, grands et petits.
Crédit photos : Yvan Zedda.

