

RECETTE DE EVGENIOS VARDAKASTANIS

Tarte Aube

Recette en 5 étapes

1 Siphon Chocolat Cardamome

Lait	400g	39,9 %	Faire une crème anglaise avec tous les ingrédients sauf Madong 70%.
Crème 35%	380g	37,9 %	
Jaunes d'oeufs	40g	3,9 %	Fondre Madong 70% à 45°C et faire une émulsion avec la première préparation.
Cardamome	2g	0,1 %	Laisser refroidir à 4°C pendant la nuit.
Chocolat noir MADONG 70%	180g	17,9 %	Servir dans un siphono et ajouter 2 cartouches crème.
Total	1002g	100%	

2 Crumble chocolat

Beurre	100g	24,8 %	Mélanger tous les ingrédients dans un mixeur avec une corne.
Farine	90g	22,3 %	
CACAO POUDRE 22/24%	10g	2,4 %	Rouler la pâte à 7mm et découper en carrés.
Poudre d'amande	100g	24,8 %	Cuire à 150°C pendant 18mn.
Sucre cassonade	100g	24,8 %	
Sel	2g	0,4 %	
Total	402g	100%	

3 Crémeux Opéra

Crème 35%	500g	26,5 %	Faire une crème anglaise avec tous les ingrédients sauf Deltora 70%.
Lait	500g	26,5 %	
Jaunes d'oeufs	200g	10,6 %	Fondre Deltora 70%.
Sucre	100g	5,3 %	Faire une crème anglaise avec le lait, la crème, le sucre et les jaunes d'oeufs.
Chocolat noir DELTORA 70%	585g	31,0 %	Emulsifier avec le chocolat et conserver.
Total	1885g	100%	

4 Confit d'aubergine

Aubergine	1000g	52,3 %	Laver les aubergines, couper la partie verte. Percez-les et placer dans une casserole avec les autres ingrédients au réfrigirateur pendant la nuit.
Sucre	900g	47,1 %	
Citron vert	1g	0,0 %	Ajouter l'eau et boullir pendant 2 heures.
Citron	1g	0,0 %	
Cannelle	5g	0,2 %	
Cardamome	3g	0,1 %	

Total	1910g	100%	

5 Pâte cigarette cacao

Farine	90g	22,5 %	Laisser le beurre à temperature ambiente et mélanger tous les ingrédients dans un mixeur avec une corne. Former, ajouter au-dessus les graines de chia et cuire à 165°C pendant environ 5mn.
Blancs d'oeufs	100g	25,0 %	
Beurre	100g	25,0 %	
Sucre	100g	25,0 %	
CACAO POUDRE 22/24%	10g	2,5 %	
Graines de chia	0g	0,0 %	
Total	400g	100%	