

RECETTE

La rencontre du potimarron, de la noisette et du Nutella® par Emilie GOUX de la NUTELLA ACADEMY

Difficile

3 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PORTIONS :**Sorbet de potimarron**

500g de Potimarron

150g de sucre semoule

30cl d'eau

Biscuit moelleux aux éclats de noisettes

150g de blancs d'œufs (5-6 blancs)

135g de sucre semoule

75g de jaunes d'œufs (environ 4 jaunes)

135g de farine

120g noisettes entières

Mousse de potimarron

500g de potimarron

25cl de crème (35% de Matière Grasse)

50g de sucre semoule

100g de beurre

50g de noisettes

Crumble Nutella® noisette

50g de beurre

80g farine
20g Nutella®
50g sucre semoule
40g noisettes entière

Tiges croustillantes

60g farine
30g sucre semoule
30g blancs d'œufs

Chips de peau de potimarron

3 potimarrons
30g beurre
20g sucre

Décor

30g noisettes entières
100g Nutella®



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PREPARATION

- 1 | Sorbet de potimarron**

Faire cuire le potimarron en gros cubes dans une eau bouillante pendant 20 minutes. Planter la lame du couteau dans le potimarron pour vérifier la cuisson, la lame doit s'enfoncer et le potimarron doit être tendre .

Ensuite, mixer le dans un blender pour obtenir une purée onctueuse.

Prendre 100g de purée de potimarron et la faire chauffer avec le sucre (150g) et l'eau (30cL) .

Mélanger ensuite au 400g de purée de potimarron restante.

Mettre en bol à Pacojet et placer au congélateur. Une fois froid, pacosser le sorbet.

Autre option : Mettre le mélange dans une turbine à glace et laisser là jusqu'à avoir un sorbet avec la bonne texture
- 2 | Biscuit Moelleux aux éclats de noisettes**

Réaliser une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre semoule. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs puis la farine tamisée.

Étaler sur un tapis de cuisson en silicone et parsemer ensuite de noisettes concassées torréfiées. Cuire à 180°C entre 6 et 10 minutes selon l'épaisseur.
- 3 | Mousse Potimarron**

Mettre les morceaux de potimarron dans un plat avec le beurre, le sucre ainsi que les noisettes concassées.

Mettre au four à cuire à 180°C pendant environ 30 minutes.

Le potimarron est cuit quand il est tendre et que la pointe du couteau s'enfonce. Mixer ensuite le tout et laisser refroidir (garder un petit peu de purée pour le dressage).

Monter la crème puis ajouter là à la purée froide.
- 4 | Crumble Nutella® noisette**

Torréfier les noisettes et les concasser.

Mélanger tous les ingrédients. Mettre sur un tapis de cuisson en silicone et cuire 7 minutes à 180°C.
- 5 | Tiges croustillantes**

Mélanger tous les éléments. Pocher des tiges fines à l'aide d'une poche à douille en longueur sur un tapis de cuisson en silicone. Cuire à 165°C pendant 4 minutes.
- 6 | Chips de peau de potimarron**

Mettre la peau de potimarron sur une plaque avec du beurre et du sucre.

Enfourner 8 à 10 minutes à 180°C puis mettre en étude à 80°C.

7

Décor

Torréfier les noisettes et les couper en quatre.

8

Dressage

Former le biscuit avec deux tailles d'emporte-pièce différents puis les mettre sur l'assiette en ligne, positionnés en quinconce, sur le côté gauche de l'assiette.

Ajouter une pointe de nutella sur chaque morceau de biscuit et pocher ensuite la mousse au potimarron sur chaque rond de biscuit. Mettre des noisettes, les tiges croustillantes et les chips de potimarron sur les points de crème de façon harmonieuse.

Mettre des points de purée de potimarron (que vous avez laissé de côté lors de la réalisation de la mousse) de façon harmonieuse autour de votre biscuit en alternant avec des points de Nutella®.

A droite de l'assiette mettre le crumble ainsi que la glace sur le dessus.