

Coings confits aux épices,

PUBLI REPORTAGE



Mascarpone battu au Cognac, Amandes Grillées et pistils de piments doux

LE CHEF

Benjamin Lechevallier, 30 ans
Le Moulin De Connelles,
Châteaux & Hôtels Collections - Connelles (27)

Coings confits aux épices

- ♦ 1 kg de Coings
- ♦ 2 l d'Eau
- ♦ 1 kg de Sucre
- ♦ 1 Citron
- ♦ 1 Orange
- ♦ 3 Badianes
- ♦ 1 Gousse de Vanille
- ♦ 1 Bâton de Cannelle
- ♦ 3 Clous de Girofle
- ♦ PM Filaments de piments doux

Coings confits aux épices

Faire bouillir l'eau et le sucre, ajouter le citron et l'orange coupés en quartiers, la badiane, le bâton de vanille fendu, la cannelle, les clous de girofle ainsi que les pistils de piments doux. Refroidir.

Eplucher les coings, les tailler en 4, mettre sous vide avec le sirop. Faire cuire en four vapeur à 70°C pendant 4 h.

Appareil Mascarpone

Blanchir le sucre et les jaunes. A part, battre fermement la crème liquide Président Professionnel et le Mascarpone GALBANI. Assembler les deux mélanges, ajouter le Cognac. Stocker au frais au moins 5 h.

Dressage

Découper les coings en morceaux rectangulaires à l'aide d'un emporte-pièce. Les disposer sur une assiette. Au moment de servir, fourrer des tubes de sucre sec, avec l'appareil à base de Mascarpone GALBANI. Déposer un rouleau fourré sur chaque morceau de coing. Décorer avec des amandes grillées et des pistils de piment doux.

Appareil Mascarpone

- ♦ 6 Jaunes d'oeuf
- ♦ 150 g de Sucre
- ♦ 0,5 l de Crème liquide Président Professionnel
- ♦ 250 g de Mascarpone GALBANI
- ♦ PM Cognac
- ♦ PM Amandes Grillées

Benjamin commence sa formation par la cuisine de tradition française au Pavillon Henri IV à St Germain en Laye auprès de Martial Bonin. Il poursuit sa carrière à Paris : chez les Frères Pourcel à la Maison Blanche, auprès de Bruno Turbot au restaurant Le Clovis et d'Eric Briffard au restaurant Les Elysées Vernet. C'est au Park Hyatt Paris Vendôme qu'il prend sa stature de futur chef, en tant qu'adjoint de Jean-François Rouquette. Après une ouverture aux Caraïbes avec Jacques Le Divellec, il se voit confier à l'âge de 28 ans, un poste de Chef Exécutif au Hyatt Regency Paris Charles De Gaulle où il gère un ensemble impressionnant aussi bien en banquets qu'en brasserie de luxe. Deux ans plus tard, il ressent l'envie d'exprimer son talent et sa créativité dans une structure plus petite et en province. Aujourd'hui, chef de cuisine au Moulin De Connelles, près de Rouen, il séduit ses convives avec une cuisine de marché, de saison et de goût.

LE MASCARPONE GALBANI ET LA RECETTE

Dans sa recette, Benjamin met en valeur de façon contemporaine, le coing, un fruit de saison et de tradition bien souvent oublié. Il fait jouer subtilement la texture moelleuse du coing confit aux épices et piment doux avec la texture délicatement onctueuse du mascarpone parfumé au Cognac et enserrée dans un écrin craquant de sucre sec. Le choix du Mascarpone GALBANI est primordial pour la réussite de cette recette simple mais gourmande. D'une part, le goût délicat de ce produit autorise toutes les associations de saveurs. D'autre part, il se développe très bien au cours du foisonnement avec la Crème liquide Président Professionnel, sans former ni grumeaux ni autres irrégularités. Tout en étant onctueux au palais, l'appareil obtenu présente une excellente tenue : ce qui permet de fourrer facilement les tubes de sucre sec.

