



UNE RECETTE ORIGINALE PAR :

M. PHILIPPE MARXER, responsable de la
restauration - Restaurant ARTE, Strasbourg



© Philippe Marxer - Responsable de la restauration - Restaurant ARTE

LE VICTORIA SANS GLUTEN

LE CLAFOUTIS SANS GLUTEN

Mélanger tous les ingrédients et couler dans un cadre de 50,5 x 30,5 cm | Cuire au four ventilé à 170° pendant 20mn en veillant à garder le clafoutis moelleux.

LE CONFIT D'ANANAS

Mélanger le sucre et la pectine | Chauffer la pulpe d'ananas avec le glucose à 40° | Ajouter le mélange sucre & pectine | Ajouter les ananas en cube | Porter à ébullition | Couler sur le clafouti refroidi | Placer au réfrigérateur

LA GANACHE MONTÉE

JIVARA/ÉPICES VIN CHAUD LES JARDINS DE GAIA PAR TERRA MADRE

Bouillir la crème et infuser les épices | Ajouter le glucose et le sucre | Verser sur le chocolat au lait en créant une émulsion à l'aide d'un fouet | Mixer pour parfaire l'émulsion | Ajouter la crème restante et mixer | Placer cette ganache une nuit au frais.

FINITION ET PRÉSENTATION

Décadrer l'entremet et découper en 48 parts égale ou 160 pour des mignardises
Monter la ganache refroidie à l'aide d'un mélangeur-batteur en faisant attention de ne pas trop la serrer | Dresser cette ganache sur les entremets à l'aide d'une douille à Saint Honoré | Finir avec quelques point de crème de marrons et des cubes d'ananas Victoria et éventuellement des carrés de chocolat !

INGRÉDIENTS:

Clafoutis sans gluten :

150g poudre amandes brute | 175g de sucre |
20g de maizena | 100g œufs BIO | 50 g jaunes
d'œufs | 150g crème épaisse

Confit d'ananas :

1kg de pulpe d'ananas | 460g d'ananas victoria |
230g de glucose | 35g pectine de pomme | 180g
de sucre

Ganache :

225g de crème fleurette | 10g épices à vin chaud
TERRA MADRE | 25 g de glucose | 25g de sucre
| 300g de Jivara lacté Valrhona (ou équivalent
chocolat au lait) | 500g de crème fleurette