

Vainqueur du plat sucré



PORTRAIT

OLIVIER DUPONT

Pâtissier de formation, Olivier Dupont, 45 ans, a fait son apprentissage au CFA. L'épreuve sucrée du concours lui a donné l'occasion de retourner dans l'établissement pour la première fois depuis ses 18 ans, et de voir son Verger blésois érigé au rang de nouvelle spécialité locale. Employé chez Poulain depuis 22 ans, consultant indépendant en pâtisserie et père de trois enfants, Olivier Dupont a imaginé un dessert simple et efficace à base de chocolat Poulain, mais aussi de pommes de Mont-près-Chambord et de noix caramélisées. « Je voulais proposer un gâteau que tout le monde puisse refaire en famille », explique-t-il.



RECETTE

LE VERGER BLESOIS

Temps de préparation : 1h30 **Coût : 9,50 €**

Sans les temps de repos

Recette pour 6 personnes

- 200 g de chocolat noir extra Poulain
- 100 g de noix
- 3 pommes de Mont-Près-Chambord
- 320 g de crème fraîche liquide
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40 g de glucose
- 110 g de sucre semoule
- 15 g de poudre de noix
- 3 feuilles de gélatine
- 15 g de poudre d'amande
- 25 g de sucre glace

Décoration

- 25 g de carré de chocolat
- quelques morceaux de pommes
- quelques cerneaux de noix

1 Confit de pommes

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre, ajouter 1 pomme épluchée, coupée en cube et le sucre vanillé, faire cuire quelques minutes puis réserver. Laver et couper 2 pommes (sans les éplucher), les cuire avec un peu d'eau pendant environ 10 minutes. Passer ces pommes au mixeur, ajouter 20 g de sucre et porter le tout à ébullition pendant 4 à 5 minutes, ajouter le gélatine ramollie, couler dans un cercle de 16 cm de diamètre puis mettre quelques morceaux de pommes revenues à la poêle (garder quelques morceaux pour le décor), bloquer au grand froid (congélateur 30 minutes ou réfrigérateur 1h).

2 Nougat de noix

Cuire 75 g de sucre avec 40 g de glucose jusqu'au caramel puis ajouter les 100 g de noix, bien les enrober. Laisser refroidir.

3 Biscuit dacquoise

Monter un blanc d'œuf en neige avec 12 g de sucre semoule, ajouter délicatement 15 g de poudre d'amande et 15 g de poudre de noix puis 25 g de sucre glace. Dresser dans un cercle de 18 cm de diamètre. Cuire pendant 12 minutes à 180 degrés. Réserver.

4 Crème chocolat

Faire fondre partiellement le chocolat Poulain noir extra au micro-onde. Dans une casserole, porter 70 g de crème à ébullition, puis la verser sur le chocolat, mélanger afin de réaliser une ganache. Laisser refroidir jusqu'à 30 degrés puis y incorporer délicatement les 250 g de crème fouettée.

5 Montage

Dans un cercle de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur (disque du biscuit), déposer le biscuit dacquoise, puis une fine couche de crème chocolat, le nougat de noix, le palet de confit de pommes puis finir de garnir avec la crème chocolat et lisser. Déposer au congélateur pour une heure.

6 Finition et présentation

Décortiquer l'entremet, décorer avec quelques morceaux de pomme, de noix et quelques carrés de chocolat. Garder au réfrigérateur jusqu'à consommation.