

ROULÉ THÉ MATCHA GRIOTTE



1. Biscuit Pâte à chou

75g Eau
75g Lait
3g Sucre
3g Sel
65g Beurre
70g Farine
150g Œufs
50g Huile de pépin de raisin
150g Blancs d'œufs
80g Sucre
QS Thé matcha

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel, le beurre.

Hors du feu, incorporer la farine en une fois.

Mélanger à l'aide d'une maryse.

Une fois le mélange homogène, incorporer l'huile de pépin de raisin.

Au batteur monter les blancs, serrer avec le sucre.

Incorporer les blancs montés à la pâte à choux.

Étaler le biscuit sur un tapis silicone graissé et cuire pendant 15 mn à 170°C.

2. Confit griotte

450g Purée de griotte
20g Sucre semoule
5g Pectine NH
QS griottes

Faire chauffer la purée de griotte, le sucre semoule et la pectine NH jusqu'à ébullition.

Réserver au réfrigérateur pendant 1h.

Une fois le mélange refroidi, ajouter les griottes.

Réserver.

3. Chantilly Thé Matcha

380g Crème liquide
75g Couverture Ivoire
QS Thé Matcha

Dans une casserole, faire chauffer la crème.

Verser la crème en trois fois sur la couverture Ivoire, puis mélanger à la maryse.

Une fois le mélange homogène, incorporer le thé Matcha.

Laisser reposer au réfrigérateur 24h.

Le jour-même, chinoiser et monter la chantilly avant utilisation.

4. Dressage

Etaler une bonne couche de confit griotte sur le biscuit pâte à choux, puis rouler.

Laisser reposer 1h au réfrigérateur, puis dresser la chantilly sur le dessus à l'aide d'une douille Saint-Honoré.

Déguster sans attendre