



**Biscuit breton au crémeux de pamplemousse de Floride et ganache montée
vanille**

*Une recette de Johanna Le Pape, Chef pâtissière bien-être et Championne
du Monde des Arts Sucrés*

Temps de préparation : 45 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le biscuit breton

- 150 g de beurre
- 200 g de farine
- 4 g de sel
- 10 g de levure chimique
- 3 jaunes d'œufs
- 130 g de sucre

Pour le crémeux de pamplemousse de Floride

- 300 g de jus de pamplemousse de Floride
- 1/2 pamplemousse pour en extraire les zestes
- 80 g de sucre
- 5 œufs
- 6 g de gélatine
- 100 g de beurre

Pour la ganache montée à la vanille

- 450 g de crème
- 2 g de gousse de vanille

- 30 g de gélatine
- 100 g de couverture Ivoire
- 300 g de crème

Pour les billes de pamplemousse de Floride

- 1/2 pamplemousse de Floride pour en extraire les zestes
- 200 g de jus de pamplemousse de Floride
- 250 g de gélee végétale
- 25 g de sucre
- 15 g de gingembre
- 12 g d'eau

Biscuit breton

1. Mélanger le beurre avec la farine, le sel et la levure chimique. Ajouter les jaunes d'œufs et le sucre.
2. Étaler entre deux feuilles à 1cm d'épaisseur.
3. Réfrigérer et réaliser des palets de 5 cm. Cuire à 160°C pendant 15 min.

Crèmeux de pamplemousse de Floride

1. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
2. Dans une casserole, chauffer le jus, les zestes de pamplemousse de Floride, le sucre et les œufs. Porter à ébullition. Ajouter la gélatine essorée.
3. A 45°C ajouter le beurre et mixer. Verser dans des moules en forme de palet.
4. Congeler et déposer sur les biscuits.

Ganache montée à la vanille

1. Porter à frémissement les 450 g de crème avec la gousse de vanille.
2. Filmer et infuser 1h.
3. Passer au chinois et porter de nouveau à frémissement.
4. Hors du feu, ajouter la masse gélatine. Une fois fondue, verser en plusieurs fois sur la couverture fondue.
5. Réaliser une belle émulsion, incorporer le restant de crème liquide froide, mixer et la passer au chinois.
6. Réserver 24 h au réfrigérateur avant de servir.

Billes de pamplemousse de Floride

1. Dans une casserole, chauffer l'eau.
2. Mélanger le sucre et la gelée végétale. Verser le mélange dans la casserole et porter le tout à ébullition.
3. Réserver au réfrigérateur.
4. Mélanger le jus, les zestes de pamplemousses de Floride et le gingembre. Verser dans un moule demi-sphère et congeler.
5. Déposer le tout joliment dans une assiette et y ajouter des suprêmes de pamplemousse de Floride.