

POLENTA CREMEUSE ORANGE SABLE COOKIE ORANGE

Pour 4 personnes

Fait par : BO

Le : Septembre 2020

Source recette :

<https://www.christophemichalak.com/recettes/polenta-orange-safran-et-son-cookie-de-l-espace>

1. POLENTA CREMEUSE ORANGE SAFRAN

500 gr de lait

80 gr de Polenta

5 pistils de safran

Pm zeste d'une orange

150 gr de lait concentré sucré

300 gr de crème montée

Porter à ébullition environ 5 minutes le mélange lait, polenta, safran et zeste d'orange dans une russe.

Ajouter ensuite le lait concentré sucré.

Faire refroidir au réfrigérateur.

Ajouter ensuite la crème montée.

2. SABLE COOKIE ORANGE

100 gr de beurre doux pommade

100 gr de cassonade

75 gr de sucre semoule

2 gr de fleur de sel

Zeste d'une orange

1 Œuf entier

190 gr de farine

2 gr de poudre à lever

Crémer le beurre mou avec le sucre cassonade, le sucre semoule, la fleur de sel et le zeste d'orange.

Ajouter petit à petit les œufs puis la farine et la poudre à lever.

Bouler à l'aide d'une bouleuse à glace et cuire sur feuille cuisson à 180 degrés durant 8 minutes.

3. FINITION – MONTAGE

Pm Graines de sésame

50 gr de marmelade d'oranges

300 gr d'orange

Couler la polenta crémeuse dans des petites verrines.

Lever des segments d'orange

Disposer un cookie avec de la marmelade, des segments d'oranges et du sésame torréfié.

Critères d'évaluation de l'assiette

3 : Qualité attendue dans un restaurant

2 : Commercialisable, quelques défauts

1 : Consommable mais non commercialisable

0 : Non commercialisable, non consommable



Présentation / dégustation	Echelle de note			
Impression générale. Respect des règles du dressage imposé ou originalité	0	1	2	3
Disposition – harmonie Brillance, volumes, couleurs, formes	0	1	2	3
Qualité des finitions Netteté des bordures	0	1	2	3
Température conforme aux attentes	0	1	2	3
Appoint cuisson – Textures	0	1	2	3
Assaisonnement, gustatif, odorat	0	1	2	3