



LA RECETTE 2019 DES TOQUÉS PÂTISSIERS

Cochonnet anisé à la crème Mauresque

pour 20 personnes

Recette du Chef Christian COTTARD (Antibes) > www.patisserie-cottard-antibes.fr

Ingrédients

2 pièces de Melon

Sirop anisé

1 L d'eau
500 g sucre cassonade
4 fleurs de Badiane
10 g d'Anis vert en poudre

Crème Mauresque

500 g de Mascarpone
1 L lait d'Amande
10 g d'eau de fleur d'Oranger de Jean-Noël FALCOU
de Golf-Juan
100 g de sucre glace

20 pièces d'Amarettis d'Italie

Méthode

1/ réaliser des boules de Melon à l'aide d'une Cuillère à pomme Parisienne grande taille.
Compter 1 boule par personne.

2/ réaliser le sirop anisé :
Faire bouillir eau + sucre cassonade + fleurs de badiane + anis vert
Puis laisser refroidir à 50°

3/ plonger les boules de Melon dans ce sirop.
Laisser refroidir et laisser infuser au moins 5h.

4/ réaliser la crème Mauresque :
détendre la mascarpone avec le lait d'Amande + l'eau de fleur d'Oranger + le sucre glace.
Refroidir l'ensemble à 5° avant de le faire monter au batteur comme une Chantilly.

5/ Dresser dans une verrine.
Mettre 1 Amaretti puis la boule de Melon,
Finir par une jolie Rosace de crème Mauresque.
À déguster sans tarder !

Et pour le visuel de cette Recette ?! : il faut venir !
Un point c'est tout ! :-)

Matériel

1 planche
1 éminceur
1 cuillère à pomme Parisienne
1 saladier
1 grande russe
1 fouet moyen
1 thermomètre à sucre
1 araignée
1 grande assiette
1 grand Cul de poule rond inox
1 grand fouet
1 batteur-mélangeur
1 maryse
1 poche à douille
1 douille cannellée
1 cuillère à soupe
20 verrines
1 grand plateau

À savoir

Les Amarettis peuvent être réalisés maison ou achetés dans le commerce.

Le sirop anisé peut être conservé et utilisé pour d'autres recettes, comme par exemple pour imbiber un biscuit dans un entremet.

Info en plus

Pour bien choisir son Melon :
Il doit y avoir une craquelure autour du pédoncule (= signe de maturité)
Son parfum doit être subtil, pas trop prononcé. (sentir au niveau du pédoncule)
Il doit être lourd avec une écorce souple (ni molle ni dure).

Le clin d'oeil souvenir à Jacques Maximin

Au Négresco, le Chef faisait une soupe froide de Melon-Pamplemousse au Sauternes.

