

La Patate Chaude

Le concept gastronomique inventé par *Le Régional* tourne depuis plus d'une année dans la région et pourtant c'est le premier dessert présenté par un chef! Quel bonheur. Son prédécesseur, **Benôit Roch** du **Restaurant de l'Etoile à Noville**, lui a imposé des ingrédients le guidant irrémédiablement vers une pâtisserie: **Pistache, chocolat, et mandarine**. **Stéphane Allamand** du restaurant «**Le Safran**» à **l'Eurotel de Montreux**. Il a adapté une recette présente à la carte toute l'année, pour le plus grand plaisir de vos papilles avides de sucre.

Textes par **Stéphanie Simon**
Choix du vin par **Jérôme Aké Bédá**,
Sommelier de l'Auberge de L'Onde

La Recette de Stéphane Allamand

Les choux croquants pistache façon Chupa Chups Sauce au chocolat et coulis de mandarines

Pour les choux:

Faire la pâte à chou, cuire ½ litre d'eau avec 200gr de beurre, 14gr de sel, 28gr de sucre. A ébullition ajouter 350 gr de farine et dessécher sur le feu. Tiédir, ensuite incorporer 9 œufs entiers un à un. Ensuite faire de petites noisettes de pâte à l'aide d'une poche à dresser sur une plaque, et cuire au four 8 minutes à 200 degrés.

Pour la crème pâtissière pistache:

Faire cuire ½ litre de lait avec une gousse de vanille. Ensuite mélanger à 2 œufs entiers, 80gr de sucre et 50 gr de poudre pour crème vanille, verser le lait bouillant sur l'appareil et recuire à feu moyen 4 à 5 minutes, et refroidir. Ensuite ajouter 25gr de pâte de pistache.

Pour la sauce chocolat

Cuire 375gr d'eau +125gr de crème avec 300 gr de sucre, ensuite ajouter 125 gr de cacao recuire et passer dans une passoire, la sauce se sert froide.

Pour le coulis mandarine

Peler 5 belles mandarines. Faire revenir les mandarines dans un peu de beurre, ensuite ajouter 4 cuillères à soupe de sucre et compoter le tout environ 5 à 10 minutes ensuite mixer et réserver au froid.

Le montage:

Farcir 6 petits choux par pers. avec la crème pistache que vous piquez sur un petit bâton pour faire la chupa chups. Remplir un petit verre avec du sucre brun et piquer les chupa chups. Ajouter 2 petites coupelles avec le coulis et la sauce chocolat. Ensuite comme une fondue, trempez et faites-vous plaisir...



Pour accompagner ce plat

La Sélection de Jérôme Aké Bédá

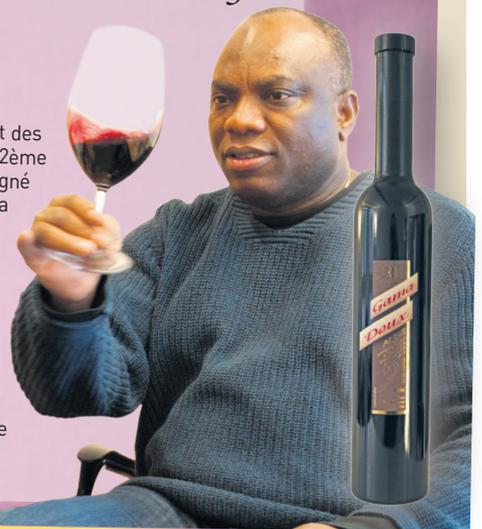
«Gama Doux» 2010, Aigle AOC, Domaine Alain Emery

Cépage: Gamaret (muté)

Robe dense de belle opacité aux nuances violacées.
Importante viscosité aux larmes adhérentes.

Le 1er nez propose à la fois intensité et complexité avec principalement des arômes de petits fruits rouges surmûris. Puis à l'agitation du verre, le 2ème nez exhale des senteurs de chocolat noir Manjari de chez Valrhona souligné par une touche de résine de pin qui apporte beaucoup de glamour à la structure olfactive.

Le toucher de bouche est un vrai régal, sirupeux sur une trame épicée; conférée par le gamaret (poivre noir). L'évolution en bouche est superbement texturée, avec des tanins très fins et soyeux aux allures de taffetas. En milieu de bouche, des saveurs de griottes à l'eau de vie et de moka-chino participent à la complexité aromatique ainsi qu'au concert de plaisir généré par le nectar. La finale s'étire longuement et gracieusement sur des airs qui en redemandent. Voici un vin de plaisir qui saura aisément sublimer ces choux croquants à la façon du chef Stéphane Allamand de l'Eurotel à Montreux.



Ingrédients

Stéphane Allamand lance la Patate Chaude à

Clemens Bojar

de La Brasserie historique
La Coupole 1912 de l'Astra à Vevey

Il lui impose 3 ingrédients qui sentent l'hiver: la badiane, l'omble et les poireaux. Arrivera-t-il à relever le défi? la réponse dans 15 jours...



La badiane



L'omble



Les poireaux

Vous avez une idée de recette avec ces ingrédients? Envoyez-la nous à: recette@leregional.ch