



Vol-au-vent CITRON-FRUITES ROUGES



PAR BENOÎT CASTEL

Un dessert d'inspiration classique revisité avec fraîcheur et modernité. Le feuilletage beurré et croustillant du vol-au-vent accueille une crème citron-basilic légèrement acidulée et une garniture de fruits rouges. Un jeu de textures et de saveurs entre croquant, fondant et notes herbacées subtiles.

MON CONSEIL

Un bon feuilletage demande de la rigueur et un beurre irréprochable. La qualité du beurre Lescure fait toute la différence: il apporte ce bon goût de noisette à la cuisson et assure un croustillant parfait sans excès de gras.

MON INSPIRATION

Je voulais redonner ses lettres de noblesse au vol-au-vent, un grand classique oublié. Derrière sa simplicité, il y a la technique, la gourmandise et ce petit twist – l'infusion de basilic – qui surprend sans dénaturer. Une pâtisserie élégante, généreuse et pleine de fraîcheur.

« Un tourage réussi repose avant tout sur un beurre à la **texture plastique** incomparable: c'est cette qualité essentielle qui, depuis toujours, inspire la création de mes recettes. Après cuisson, il apporte aussi ce **côté beurré et caramélisé** qui fait toute la différence en bouche. »

Fruité



Feuilleté



VOL-AU-VENT CITRON - FRUITS ROUGES

par Benoît Castel

Pour 10 pièces



Réalisation

BEURRE MANIÉ

150 g de farine tradition • 400 g de Beurre de tourage Lescure - AOP Charentes-Poitou

Poids total : 550 g

Mélanger la farine et le beurre au batteur à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étaler entre deux papiers cuisson en formant un carré de 2 cm d'épaisseur.

Stocker à +4°C.

DÉTREMPE

350 g de farine tradition • 15 g de sel • 145 g d'eau • 100 g de Beurre rouleau Lescure - AOP Charentes-Poitou • 5 g de sucre semoule

Poids total : 615 g

Faire fondre le beurre à feu doux. Il doit être juste fondu, pas chaud.

Dissoudre le sel et le sucre dans l'eau.

Dans la cuve du batteur, verser successivement le beurre, l'eau et la farine.

Pétrir immédiatement en vitesse moyenne pendant 8 minutes. Puis pétrir 2 minutes en vitesse plus forte pour lisser la pâte.

Étaler sur une feuille guitare en formant un carré de la taille du beurre manié.

Stocker à +4°C.

TOURAGE

Disposer la détrempe sur le beurre manié, fariner et étaler au laminoir.

Donner un tour simple puis un tour double.

Filmer le pâton et stocker à +4°C pendant 2 heures.

Redonner un tour double puis un tour simple et laisser reposer au froid pendant une nuit.

VOL-AU-VENT

Étaler le feuilletage à 1,7 mm puis détendre la pâte.

Laisser sur une plaque à température ambiante pendant 1 heure.

Passer au froid négatif pendant 20 minutes.

Puis, détailler des carrés à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 6 cm. Attention, le sens du feuilletage est important.

Dans la moitié des carrés, détailler l'intérieur avec un emporte-pièce cannelé de 4 cm.

Mouiller les carrés pleins, donner un quart de tour aux carrés creux et poser sur la base.

Laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 180°C, enfourner les vol-au-vent pendant 30 minutes oura fermé.

Dès l'obtention d'une couleur blonde homogène, saupoudrer de sucre glace et réenfourner à 200°C pendant 5 à 10 minutes jusqu'à caramélisation du sucre.

CRÉMEUX CITRON BASILIC

1 000 g de jus de citron jaune • 1 botte de basilic
• 1 050 g de sucre • 1 050 g d'œufs entiers
• 270 g de jaunes d'œufs • 100 g d'amidon de maïs
• 63 g de gélatine de poisson 200 Bloom
• 441 g d'eau (gélatine) • 1 050 g de Beurre rouleau Lescure - AOP Charentes-Poitou

Poids total : 5 024 g

Hydrater la gélatine au moins 1 heure avant et stocker au frigo.

Dans une casserole, faire chauffer le jus de citron avec la moitié du sucre.

Ajouter le basilic hors du feu. Couvrir pendant 15 minutes.

Filter le jus pour enlever le basilic.

Dans un cul de poule, blanchir les œufs et les jaunes avec l'autre moitié du sucre et l'amidon de maïs.

Verser le liquide chaud sur les œufs. Reverser le tout dans la casserole et cuire comme une crème pâtissière.

Donner une ébullition de 5 minutes puis ajouter la gélatine hors du feu.

Débarrasser dans un récipient froid et descendre en température à 50°C au froid.

À 50°C, ajouter le beurre préalablement coupé en petits cubes et tempéré.

Mixer pendant 5 minutes pour stabiliser l'émulsion.

Débarrasser en bac gastro, filmer au contact et passer en cellule de refroidissement rapide jusqu'à +4°C.

Finition

Détailler avec un couteau l'intérieur du vol-au-vent.

Pocher 30 g de crèmeux citron basilic.

Disposer les fruits rouges coupés en petits morceaux.