

La recette de châtaigne fumée au whisky tourbé du chef Florent Pietravalle



[Florent Pietravalle](#) est le chef de cuisine du restaurant gastronomique de La Mirande à Avignon depuis 2016. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de châtaigne fumée au whisky tourbé.

Pâte feuilletée inversée

975g beurre tourage

1kg farine

30g fleur de sel

300g eau

5g vinaigre blanc

Mettre dans la cuve du batteur 750g de beurre et 300g de farine, puis à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse 1 ou 2. Une fois mélangé, faire un rectangle de 25cm par 50 cm. Réserver au frigidaire minimum



Ecrit par Echo du Mardi le 9 décembre 2023

2h.

Dans la cuve du batteur : mettre l'eau, le vinaigre, 700g de farine, le sel et 225g de beurre. Mélanger à l'aide du crochet à vitesse 2 ou 3. Une fois homogène, faites un rectangle de 25cm par 25cm. Réserver au frigidaire pendant minimum 2h.

Pour commencer le feuilletage, mettez la détrempe au milieu du beurre et rabattez chaque côté du beurre sur la détrempe et commencez à réaliser les tours, étalez au laminoir d'une épaisseur de 1,5cm à 2cm. Une fois étalée, pliez la partie gauche et la partie droite au centre puis pliez-la sur elle-même. Réserver au frigidaire pendant 2h.

Étaler la pâte puis plier la partie gauche à $\frac{3}{4}$ et recouvrir la partie droite sur la partie gauche. Réserver au frigidaire.

Réaliser le dernier tour comme le premier, étaler à 6mm d'épaisseur et réaliser un rouleau avec la pâte. Réserver au congélateur.

Tailler à la trancheuse le rouleau préalablement décongelé et farcir les tranches dans les moules que vous voulez. Cuire 15min à 170°C.

Meringue fumée au bois de fût de whisky

150g blancs d'œufs
300g sucre
100g d'eau
50g de bois de fût

Faire brûler le bois et faire infuser dans l'eau. Réaliser la meringue : monter le sucre et l'eau à 118° puis verser sur les blancs légèrement montés. Une fois refroidi, pocher votre meringue à l'aide d'un pochoir. Faire sécher les disques de meringue à 85° pendant 20 minutes.

Caramel whisky

500g sucre
100g d'eau
400g whisky

Réaliser un sirop avec tous les ingrédients à 117°C. Laisser refroidir le tout et mettre en poche.

Crème whisky

500g lait
500g crème
300g whisky tourbé
300g jaunes
150g sucre
15g pectine x58
5g xantane

Blanchir les jaunes avec le sucre, la pectine et la xantane. Verser le lait, la crème et le whisky qui a été porté à ébullition au préalable sur l'appareil précédent. Une fois bien homogène, verser le mélange dans



Ecrit par Echo du Mardi le 9 décembre 2023

un gastro et cuire 30 min à 90°C à la vapeur.

Sabayon châtaigne

100g pâte de marron
200g sirop de marron
10g jaunes d'œufs
300g crème montée

Au bain-marie, monter les jaunes, le sirop et la pâte jusqu'à 82° et finissez de monter au batteur vitesse maximale. Une fois bien monté et refroidi, incorporer la crème montée. Mettre en siphon.

Glace miel

500g lait
500g crème
250g mascarpone
250g miel de châtaigner
125g trimoline

Porter à ébullition le lait, la crème, le miel et la trimoline. Verser sur le mascarpone tout en mélangeant. Réserver dans des bols à Pacojet au congélateur. Le lendemain vous pouvez la déguster.

Ecrit par Echo du Mardi le 9 décembre 2023



©Clément Puig