

Nuage de Vanille Bourbon
Pour 120 desserts



1. **CRUMBLE À LA NOISETTE**

185 g de beurre
15 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grain Sébalcé**
88 g de cassonade
88 g de sucre glace
110 g de poudre de noisette
221 g de farine T55
2 g de sel
7 g de jaunes d'œufs

Bien mélanger l'ensemble des ingrédients et fraser. Passer au crible sur un tapis silicone et congeler avant de cuire pendant environ 20 minutes à 150°C en four ventilé. Stocker au sec.

2. **PARFAIT GLACÉ À LA VANILLE BOURBON**

340 g de jaunes d'œufs
180 g d'eau
450 g de sucre
35 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grain Sébalcé**

700 g de crème chantilly

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse moyenne, battre les jaunes d'œufs. Dans une casserole, cuire l'eau, le sucre et la pâte de vanille à 118°C. Verser le sirop lentement sur les jaunes d'œufs tout en continuant à battre à vitesse moyenne jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la chantilly. Puis verser le tout dans une plaque à rebord et réserver au congélateur.

3. **GRANITÉ AU SUCRE MUSCOVADO**

900 g d'eau

300 g de sucre muscovado

10 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grain Sébalcé**

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre et la pâte de vanille à ébullition, débarrasser en bac gastro et mettre au congélateur. Une fois la préparation congelée, gratter avec une fourchette pour obtenir une texture de granité.

4. **SIPHON VANILLE BOURBON / 1 SIPHON**

500 g de lait

500 g de crème à 35% de M.G.

25 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grain Sébalcé**

200 g de jaune d'œufs

100 g de sucre

Dans une casserole, porter le lait, la crème et la pâte de vanille à ébullition. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Cuire le tout à 84°C. Débarrasser en cul de poule et réserver au réfrigérateur. Débarrasser en siphon et percer 2 cartouches de gaz. Laisser reposer 4 h à 4°C.

5. **TUILE OPALINE**

430 g de fondant

290 g de **Glucose Moench**

Dans une casserole, cuire le fondant et le glucose à 165°C. Verser le mélange sur une toile de cuisson et laisser refroidir. Mixer dans un robot afin d'obtenir une poudre fine. Réserver dans une boîte hermétique, au sec.

A l'aide d'une petite passoire fine, saupoudrer une bonne couche sur un chablon rond de 10cm de Ø. Retirer le chablon pour qu'il ne reste que la forme et cuire à 140°C en four ventilé, jusqu'à ce que le sucre soit partiellement fondu. Réserver au sec.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Déposer le crumble à la noisette au fond d'une assiette creuse. Disposer un disque de 5cm de Ø de parfait glacé à la Vanille Bourbon sur le crumble, puis une cuillère à soupe de granité au sucre muscovado. Recouvrir le tout avec le siphon Vanille Bourbon. Disposer un disque d'opaline. Enfin, saupoudrer de la **Graine de vanille de Madagascar Sébalcé**.