



PHOTOS : PASCAL VILANSD - M. É. HO VAN BA POUR VSD - D. R.

## Le conseil du primeur



Le combava d'abord est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

### Le combava "Seules les feuilles et la peau s'utilisent"

Fruit rond et légèrement aplati aux pôles, originaire des îles indonésiennes et de Malaisie, cet agrume à la peau très grumuleuse et épaisse doit être d'un vert profond, sans taches brunes. Faute de pouvoir exploiter sa pulpe, trop acide et trop peu abondante, le combava (19 €/kg) est cultivé pour ses feuilles (en infusion) et son écorce rugueuse que l'on râpe pour en récupérer les zestes. Dégageant de puissants arômes floraux de citronnelle, coriandre et gingembre, cet agrume se conserve, selon Adama Guindo\*, « pas plus d'une dizaine de jours. C'est pourquoi il est préférable de récupérer feuilles et zestes quand le combava est ultra-frais, et de les garder au congélateur, dans un petit morceau de papier aluminium ». (\*) *Délices Exo, halles du Boulingrin, 51100 Reims. 03.26.04.56.11.*

### La recette

#### Crèmeux vanille au citron et combava

**PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 1 H 45. POUR 4 PERSONNES**

- La compotée de citrons : 6 citrons jaunes • 10 g de pectine • 150 g de sucre • 1 combava
- Le crèmeux vanille : 190 g de crème liquide • 1 gousse de vanille • 50 g de jaune d'œuf
- 40 g de sucre • 3 feuilles de gélatine • 30 g de crème liquide.

**La compotée de citrons :** blanchir les citrons à l'eau bouillante, pendant 30 s. Jetez l'eau, renouvelez l'opération deux autres fois puis faites-les cuire pendant 1 h. Mixez les citrons avec 150 g de sucre et la pectine et faites cuire 10 min, à feu doux. Versez la compotée dans 24 demi-sphères (moule souple) de 1,5 cm de diamètre, en veillant à en garder au frigo 100 g pour les quenelles. Placez au congélateur pendant 30 min

**Le crèmeux vanille :** dans une casserole faites chauffer 190 g de crème liquide avec la vanille puis laissez infuser 15 min. Fouettez le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors la crème infusée à la vanille, mélangez bien puis versez dans une grande casserole et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que la crème à la vanille nappe la cuillère en bois, ajoutez alors les feuilles de gélatine trempées dans de l'eau froide, puis égouttées. Laissez refroidir puis ajoutez 30 g de crème liquide montée en chantilly. Mélangez, puis versez dans 24 demi-sphères de 3 cm de diamètre, jusqu'à mi-hauteur, et placez au congélateur pendant 30 min.

**La finition :** assemblez 2 demi-sphères de compotée de citrons pour former une boule. Insérez cette boule entre 2 demi-sphères de crèmeux vanille. Congelez pendant 2 h, puis servez avec une quenelle de compotée de citron et saupoudrez de combava râpé.



**Le chef** Couronné récemment par une 3<sup>e</sup> étoile au Guide Michelin, Arnaud Lallement a repris l'établissement familial\* en 2000, à tout juste 26 ans. Depuis, il a épuré son style pour se concentrer sur l'essentiel : le goût. (\*) Restaurant l'Assiette Champenoise, 40, av. Paul Vaillant-Couturier, 51430 Tinqueux. 03.26.84.64.64.

**Et avec ça ?**

La cuvée 737<sup>e</sup>, de Jacquesson provient de la vendange 2009 et contient 30 % de vin de réserve de 2008. Superbe, comme toute la série des 700, elle séduit par sa pureté, sa profondeur. Les arômes de miel, de pomme, d'amande et d'épices se développent sur un fond minéral. 40 €. cavistes. M. G.