



Omelette Norvegienne revisitée
Omelette Norvegienne re-interpreted

Anthony Audebaud
Chef Pâtissier
Pastry Chef



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Omelette Norvegienne revisitée

Omelette Norvegienne re-interpreted

MERINGUE SUISSE

Sucre	400g	Blancs d'œufs	200g
-------	------	---------------	------

Chauffer à 50°C au bain-marie les blancs d'œufs et monter-les en neige en ajoutant petit à petit le sucre. Une fois que le mélange tient, battre la meringue dans un mélangeur jusqu'à complet refroidissement.

SORBET GROSEILLE PREMIUM

Purée de groseille PONTHER	1000g	Dextrose	60g
Eau	270g	Glucose atomisé	30g
Sucre	130g	Stabilisateur à sorbet	6g

Chauffer l'eau à 45°C. Ajouter les ingrédients secs en agitant vigoureusement, mélanger. Pasteuriser à 85°C, mélanger à nouveau. Refroidir rapidement à 4°C et ajouter la purée de groseille PONTHER tout en mélangeant. Laisser mûrir pendant 24 heures puis mélanger au fouet. Congeler à -18°C et servir à -14°C.

SORBET MELON DU QUERCY PREMIUM

Purée de Melon du Quercy PONTHER	1000g	Dextrose	55g
Eau	185g	Glucose atomisé	30g
Sucre	135g	Stabilisateur à sorbet	6g

Chauffer l'eau à 45°C. Ajouter les ingrédients secs en agitant vigoureusement, mélanger. Pasteuriser à 85°C, mélanger à nouveau. Refroidir rapidement à 4°C et ajouter la purée de melon PONTHER tout en mélangeant. Laisser mûrir pendant 24 heures puis mélanger au fouet. Congeler à -18°C et servir à -14°C.

GANACHE VANILLE & CELERI

Lait	200g	Chocolat blanc (35% m.g)	340g
Glucose	10g	Céleri frais	240g
Vanille Bourbon	1 gousse	Crème	300g
Gélatine	6g		

Placer le céleri dans une papillote et cuire 1 heure au four. Eplucher le céleri et le transformer en purée. Mélanger le lait, le glucose, le sucre inverti et infuser la gousse de vanille Bourbon. Ajouter les feuilles de gélatine. Réaliser une ganache avec le chocolat blanc. Chauffer à 35°C et ajouter la purée de céleri, écraser et terminer avec la crème. Filmer le tout et laisser reposer au réfrigérateur au minimum pendant 6 heures.

SOUPE DE MELON

Purée de Melon du Quercy PONTHER	450g	Xanthane	1g
----------------------------------	------	----------	----

Mélanger à froid la purée de melon PONTHER et le xanthane.

CONFIT DE GROSEILLE

Purée de groseille PONTHER	250g	Sucre inverti	20g
Purée de framboise PONTHER	50g	Sucre	50g
Purée de citron vert PONTHER	10g	Pectine NH	8g

Chauffer à 45°C les purées de fruit de groseille et framboise PONTHER avec le sucre inverti. Mélanger le sucre avec la pectine et ajouter le mélange à la préparation précédente. Porter à ébullition, ajouter la purée de citron vert PONTHER, mixer.

BISCUIT JOCONDE AUX NOISETTES

Farine de noisettes	220g	Huile d'olive	40g
Sucre inverti	20g	Blancs d'œufs	190g
Sucre glace	180g	Sucre	30g
Oeufs	300g	Pâte brisée	60g

Au robot, mélanger la farine de noisettes, le sucre inverti et le sucre glace. Ajouter la moitié des œufs et mélanger pendant 8 minutes. Ajouter les œufs restants en 2 fois ainsi que l'huile d'olive. Terminer la préparation en ajoutant les blancs d'œufs avec le sucre et la farine tamisée. Etaler la préparation sur du papier sulfurisé dans des plateaux de 50/30cm. Cuire au four à 230°C, pendant environ 7 minutes. Sur chaque plaque, découper trois bandes de 9cm de large et 48cm de longueur.

GRAINES DE CITROUILLE CARAMELISEES

Graines de citrouille	100g	Sel	2g
Sucre	100g	Huile d'olive	3g
Eau	40g		

Griller les graines 15 minutes au four à 150°C. Chauffer l'eau et le sucre. Atteindre les 118°C, puis ajouter les graines et mélanger. Après avoir obtenu la caramélisation désirée, refroidir dans un bol avec l'huile d'olive et le sel.

GELÉE DE SAUGE

Sauge	100g	Agar-agar	1g
Persil	50g	Gélatine	2g
Eau	200g	Glaçage neutre	160g
Sucre	10g		

Blanchir la sauge et le persil. Refroidir, sécher et congeler. Les broyer congelés afin d'obtenir une poudre. Chauffer l'eau à 35°C, puis ajouter le sucre et l'agar-agar. faire bouillir le tout 20 secondes et ajouter la gélatine. Au robot Thermomix, mixer la première préparation avec le glaçage neutre. Une fois le mélange refroidi ajouter la poudre de sauge et persil et mélanger à vitesse maximale. Chinoiser, filmer au contact.

DRESSAGE

Superposer les sorbets Melon du Quercy et groseille sur deux couches, puis frictionner doucement afin d'obtenir un effet de marbre. Mettre le mélange de melon et groseille dans une poche à douille avec buse lisse de 2cm. Verser le mélange au milieu de chaque bande de biscuit Joconde. Fermer le gâteau comme un gâteau roulé. Refroidir rapidement dans le surgélateur à -35°C. Etaler sur du papier sulfurisé une mince couche de meringue et de sorbets enroulés. Couper des tranches de 7cm. Déposer une coulée de gelée de sauge, puis de soupe de melon. Déposer une tranche de gâteau. Déposer une quenelle de ganache vanille et céleri, quelques points de groseille et des pépins de citrouille caramélisée. Juste avant de servir, flamber au Cointreau.

SWISS MERINGUE

Sugar	400g	Egg whites	200g
-------	------	------------	------

Heat the egg whites to 50°C in a bain-marie and whisk them to soft peaks by gradually adding the sugar. Once the mixture holds well, beat the meringue in a mixer until completely cool.

REDCURRANT PREMIUM SORBET

PONTHER redcurrant purée	1000g	Dextrose	60g
Water	270g	Glucose powder	30g
Sugar	130g	Sorbet stabiliser	6g

Heat the water to 45°C. Add the dry ingredients by vigorously stirring to mix. Pasteurise at 85°C, mix again. Cool quickly to 4°C and add the PONTHER redcurrant purée while mixing everything together. Leave to mature for 24 hours then mix with a whisk. Freeze at -18°C and serve at -14°C.

MELON FROM QUERCY PREMIUM SORBET

PONTHER Melon from Quercy purée	1000g	Dextrose	55g
Water	185g	Glucose powder	30g
Sugar	135g	Sorbet stabiliser	6g

Heat the water to 45°C. Add the dry ingredients by vigorously stirring to mix. Pasteurise at 85°C, mix again. Cool quickly to 4°C and add the PONTHER melon purée while mixing everything together. Leave to mature for 24 hours then mix with a whisk. Freeze at -18°C and serve at -14°C.

CELERIC & VANILLA GANACHE

Milk	200g	White chocolate (35%)	340g
Glucose	10g	Fresh celeriac	240g
Bourbon vanilla	1 pod	Cream	300g
Gelatine	6g		

Place the celeriac in a baking parcel and cook for 1 hour in the oven. Peel and then purée the celeriac. Mix the milk, glucose, invert sugar and infuse the Bourbon vanilla pod. Add the gelatine sheets. Make a ganache with the white chocolate. Heat to 35°C and add the celeriac purée, mash and finish with the cream. Cover everything with cling film and leave to rest in the fridge for 6 hours at least.

MELON SOUP

PONTHER Melon from Quercy purée	450g	Xanthan	1g
---------------------------------	------	---------	----

Mix the PONTHER melon purée and the xanthan while cold.

CANDIED REDCURRANT

PONTHER redcurrant purée	250g	Invert sugar	20g
PONTHER raspberry purée	50g	Sugar	50g
PONTHER lime purée	10g	Pectin NH	8g

Heat the PONTHER redcurrant and raspberry purées with the invert sugar to 45°C. Mix the sugar with the pectin NH and add the mixture to the previous concoction. Bring to the boil, add the PONTHER lime purée and mix.

HAZELNUT JOCONDE BISCUIT

Hazelnut flour	220g	Olive oil	40g
Invert sugar	20g	Egg whites	190g
Icing sugar	180g	Sugar	30g
Eggs	300g	Shortcrust pastry	60g

In a food processor, mix the hazelnut flour, invert sugar and icing sugar. Add half the eggs and mix for 8 minutes. Add the remaining eggs in 2 stages as well as the olive oil. Finish the mixture by adding the egg whites with the sugar and sifted flour. Spread the mixture out over baking paper on 50/30cm baking sheets. Cook in the oven at 230°C for about 7 minutes. On each baking sheet, cut three strips 9cm wide and 48cm long.

CARAMELISED PUMPKIN SEEDS

Caramelised pumpkin seeds	100g	Salt	2g
Sugar	100g	Olive oil	3g
Water	40g		

Grill the seeds in an oven at 150°C for 15 minutes. Heat the water and the sugar. Heat to 118°C, then add the seeds and mix. Once caramelised to the desired effect, cool in a bowl with the olive oil and salt.

SAGE JELLY

Sage	100g	Agar-agar	1g
Parsley	50g	Gélatine	2g
Water	200g	Plain icing	160g
Sugar	10g		

Blanche the sage and parsley. Cool, dry and freeze. Crush them while still frozen to obtain a powder. Heat the water to 35°C, then add the sugar and agar-agar. Bring everything to the boil for 20 seconds and add the gelatin. In a Thermomix, blend the first mixture with the plain icing. Once the mixture has cooled, add the sage and parsley powder and mix on full speed. Strain and cover in cling film.

ASSEMBLY

Place the Melon du Quercy and redcurrant sorbets on top of each other in two layers, then gently rub to obtain a marble effect. Place the melon and redcurrant mixture into a piping bag with a 2cm smooth nozzle. Pour the mixture into the middle of each Joconde biscuit strip. Finish the cake by rolling into a roll-cake. Cool quickly in a freezer at -35°C. Spread out a thin layer of meringue and the rolled sorbets on baking paper. Cut into 7cm slices. Place a ladle of sage jelly then of melon soup. Top with a slice of cake. Top with a quenelle of vanilla and celeriac ganache, some dots of redcurrant jam and caramelised pumpkin seeds. Just before serving, flambé with Cointreau.



Melon du Quercy
Melon from Quercy

Origine France (Quercy)
Gamme Signature



Ganache vanille & céleri /
Celeriac & vanilla ganache

Feuille de sauge / Sage leaf

Soupe melon / Melon soup

Confit groseille / Candied redcurrant

Graine de citrouille / Pumpkin seed

Meringue suisse / Swiss meringue

Biscuit Joconde noisette /
Hazelnut joconde biscuit

Sorbet melon / Melon sorbet

Sorbet groseille / Redcurrant sorbet

Gelée sauge / Sage jelly