



# INTERCONTINENTAL®

HOTELS & RESORTS

## Les Gazettes des Rois InterContinental Polynésie française Tahiti & Bora Bora

La « festive season » approche et les hôtels InterContinental de Polynésie française ont concocté cette année des Galettes des Rois du bout du monde au goût exotiques et paradisiaques !

### INTERCONTINENTAL BORA BORA RESORT & THALASSO SPA

---



Au travers de cette création, le chef pâtissier a voulu mélanger culture et gastronomie en utilisant des produits frais et locaux dont le *fenua* (la terre) dispose, ici, en abondance.

Cette galette des rois se compose d'une frangipane mais celle-ci est à base de noix de coco fraîches de Bora Bora, râpées et torrifiées pour en tirer un maximum de saveurs.

Vient ensuite le feuilletage caramélisé pour apporter de la gourmandise et du réconfort. Le tout surmonté d'une crème légère à la Vanille de Tahaa, île voisine et réputée mondialement pour ses gousses généreuses et savoureuses. Une touche finale de fraîcheur est ajoutée avec un jardin de fruits frais, composé d'ananas, de mangue, de zestes de citron vert & assaisonné de gingembre frais.

L'idée était de rendre cette galette de tradition plus légère et savoureuse sans en perdre son principe : le partage et la gourmandise.

#### Valentin Vexenat – Chef Pâtissier

Passionné par la pâtisserie, il a commencé à étudier la pâtisserie à 14 ans. Après avoir obtenu tous ses diplômes en tant que Pâtissier, Chocolatier, Glacier, Confiseur il est parti à la découverte d'autres cultures en effectuant un tour du monde et en s'arrêtant travailler dans quelques pays comme l'Australie, les Etats-Unis, l'Angleterre, L'Asie...

C'est au travers ces voyages et découvertes qu'il s'est forgé une curiosité et une culture gastronomique qui l'accompagne et l'inspire tous les jours dans son travail. Après avoir effectué l'ouverture de l'InterContinental de Lyon (FR) en tant que Chef Pâtissier, il a saisi l'occasion de venir en Polynésie à l'InterContinental Bora Bora Resort & Thalasso Spa. Il souhaiterait maintenant s'imprégner au maximum du *fenua* et de ses ressources naturelles dans le but de poursuivre son parcours gastronomique.



### 'Galette aux Amandes de Perse'

Pour célébrer cette nouvelle Epiphanie, il a semblé intéressant au chef pâtissier Marc Chabin de retourner aux racines du produit principal, l'amande.

Originnaire du Moyen Orient et cultivée depuis des millénaires pour ses propriétés exceptionnelles, l'amande sera associée dans cette recette à la saveur de sa proche voisine autrefois appelée l'amande de Perse... La pistache. Elle saura apporter toutes les caractéristiques essentielles afin de créer un parfum authentique.



Issu d'un milieu rural, Marc Chabin est bercé par les saveurs du terroir de Bourgogne. Le potager, les arbres fruitiers, les célèbres vignes des alentours, ont fait germer en lui une passion pour les bonnes choses et le goût des vrais produits.

Il y débute son parcours professionnel, il apprend les techniques de boulangerie dans un premier temps, avant de se consacrer définitivement à la pâtisserie. Il obtient son brevet de maîtrise en pâtisserie en 1997.

S'en vient ensuite un parcours européen qui lui a permis d'acquérir une solide expérience dans l'hôtellerie de luxe internationale. Il travaille comme Chef de Partie à l'hôtel *Cannizzaro 1\* Michelin* en Angleterre, comme Chef Glacier à La Gondola à Venise en Italie, et comme Chef Pâtissier pour le restaurant 3\* Michelin Le Pont de Brent en Suisse.

L'InterContinental Bora Bora Le Moana Resort est situé au sud de Bora Bora, à proximité de la célèbre plage de Matira, reconnue comme l'une des plus belles plages du monde. L'hôtel dispose de bungalows situés sur la plage et de bungalows sur pilotis, surplombant les eaux turquoise du lagon. Cet établissement intime et romantique est la destination idéale pour tout ceux à la recherche d'une escapade exotique dans la perle du Pacifique.

## LA RECETTE DE LA GALETTE INTERCONTINENTAL BORA BORA RESORT & THALASSO SPA

---

### **Feuilletage :**

375 g de farine  
60 g de beurre fondu  
160 g d'eau froide  
10 g de sel  
300 g de beurre

Mettre dans la cuve du mélangeur les liquides avec le sel, la farine et le beurre fondu, mélanger durant plusieurs minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Réserver au froid plusieurs heures.

Etaler la pâte en carré et disposer le beurre au centre, réaliser un pliage en enveloppe puis commencer à donner des tours jusqu'à 6 en procédant par pliage portefeuille. Réserver au froid.

### **Frangipane Coconut:**

180 g de beurre  
180 g de cassonade  
2 g de sel  
170 g de noix de coco râpée / torréfiée  
50 g de poudre d'amande  
3 œufs entier  
30 g de farine  
250 g de crème pâtissière

A l'aide d'un robot électrique.

Ramollir le beurre jusqu'à obtention d'une texture pommade puis ajouter le sel et la cassonade. Faire mousser puis ajouter ensuite les poudres. Ajouter les œufs un à un. Dès l'obtention d'une texture homogène, ajouter la farine puis la crème pâtissière préalablement lissée au fouet.

### **Crème légère Vanille :**

250 g de crème pâtissière  
125 g de crème montée sans sucre  
1 Gousse de Vanille de Tahaa

Incorporer délicatement la vanille à la crème montée sans sucre. Incorporer la crème montée vanillée à la crème pâtissière préalablement lissée au fouet. Utiliser une poche à douille unie pour le dressage.

### **Brunoise de fruits :**

60g d'ananas  
60g de mangue  
1/2 Zeste Citron vert  
0.5 g de gingembre frais râpé

Découper la mangue et l'ananas en petit dés et mélanger avec le citron vert et le gingembre frais râpé.

### **Dressage :**

Découper deux cercles de contour - un avec un diamètre intérieur de 12 et un autre avec un diamètre de 14 pour la partie extérieure. Découpez un cercle de 12 pour la base. Ajoutez la frangipane avec une poche à douille sur cette base et entourez la frangipane avec les deux cercles de contour. Cuire au four environ 40 min à 175 ° C / 350° F. Pocher la crème vanille en forme de boules puis venir disposer votre brunoise de fruits frais au centre.

## RECETTE POUR 12 PERS DE LA GALETTE AUX AMANDES DE PERSE :

### Pâte feuilletée

500gr de Farine  
250gr d'Eau  
10gr de Sel  
350gr de Beurre de Tourage

### Frangipane

### Crème pâtissière :

30gr de Farine  
20gr d'Amidon  
40gr de Sucre  
2 œufs  
½ litre de lait  
150gr de Beurre

### Crème d'amande :

250gr de Beurre (pommade)  
100gr de Sucre  
250gr de Poudre d'Amande  
80gr de Pâte de Pistache  
3gr de Sel  
3 Œufs  
50gr de Farine

### Assembler la Frangipane

### Et confectionner la galette.....

### Surtout, n'oublier pas la Fève !!

Réaliser une pâte à l'aide de la farine, de l'eau et du sel.

Former une boule homogène et placer au froid 2 heures.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la détrempe (pâte) de manière rectangulaire, placer le beurre au centre, rabattre les côtés.

Etaler de nouveau de manière uniforme, toujours en rectangle, rabattre de nouveau les côtés. Répéter l'opération 3 fois en laissant reposer la pâte 1 heure entre chaque tour.

Mélanger farine, amidon et sucre, ajouter les œufs.

Faire chauffer le lait à environ 50°C et verser au mélange, puis dans une casserole, cuire sur le feu jusqu'à ébullition, incorporer le beurre

Dans un batteur, mélanger le beurre et le sucre, ajouter la poudre d'amande torréfiée puis la pâte de pistache, le sel et les œufs.

Toujours au batteur, fouetter la crème pâtissière et ajouter la crème d'amande pistache, laisser reposer...

Abaisser la pâte feuilletée d'environ 3 mm et détailler 2 grands disques, réserver au frais celui du dessus en attendant de garnir à la poche à pâtisserie le 1<sup>er</sup> disque.

En partant du centre, former une spirale en laissant 2 cm de bordure à la fin.

Avec du jaune d'œuf, passer au pinceau sur les bordures et poser le 2eme disque, coller délicatement les bords.

Bien que chaque hôtel InterContinental de Polynésie française ait sa propre personnalité, ils embrassent tous la même philosophie. Ils s'inscrivent dans leur environnement naturel et attachent une grande importance à la protection, tant de l'environnement que des traditions locales.

[www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com)