



## Julien Nguyen

02 46 85 01 10

julien.nguyen@invite1chef.com

www.invite1chef.com



# JULIEN NGUYEN

## Chef à domicile

**Julien Nguyen**, chef à domicile sur Orléans et fondateur du réseau invite1chef.com.

Après sa participation à **Masterchef** en 2012, ce passionné de cuisine depuis son enfance, a appris les bases de la cuisine asiatique grâce à sa grand-mère vietnamienne.

Aujourd'hui, **Julien** se plaît à jouer des deux savoir-faire pour créer continuellement ou revisiter les classiques gastronomiques en les déstructurant et en leur apportant un peu de fraîcheur. Sa cuisine est le résultat de la fusion de ses origines familiales. C'est avec équilibre et finesse qu'il revisite les recettes de la gastronomie eurasiennne. Il saura vous régaler, invitez-le chez vous !

Il vous parlera de sa cuisine généreuse et gourmande, qu'il partage avec plaisir. C'est d'ailleurs, pour lui, indispensable dans son travail.



Avec le soutien financier de :



# CRUMBLE DE POMMES RÔTIÉS

basilic et caramel au beurre salé

Julien NGUYEN - Chef à domicile

Type de plat : Dessert

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes



SAINT-JEAN-DE-BRAYE

## Caramel

- > 300 g de sucre
- > 30 g de beurre demi-sel
- > 20 cl de crème liquide 30%

## Crumble

- > 125 g de beurre
- > 100 g de farine
- > 100 g de sucre de canne
- > 100 g de poudre d'amande

## Garniture

- > 4 pommes Golden
- > 1 noix de beurre doux
- > 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- > Quelques feuilles de basilic Thaï ou traditionnel

## PRÉPARATION

### Caramel :

Faire fondre le sucre à sec dans une casserole, sans remuer mais en surveillant la cuisson et en faisant un puits dans le sucre au milieu de la casserole. Une fois le sucre totalement fondu, ajouter le beurre et mélanger vivement avec un fouet. Verser ensuite sans cesser de mélanger la crème. Retirer immédiatement du feu.

### Crumble :

Faire ramollir le beurre à température ambiante. Dans 1 cul de poule, mélanger tous les ingrédients. Obtenir une pâte sablée avec le bout de vos doigts. Répartir la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner 15-20 minutes à 180-200°C.

### Pommes :

Éplucher les pommes et les évider. Couper les en dés. Faire rôtir les dés de pommes dans une poêle avec une noix de beurre et le sucre. Stopper la cuisson à consistance voulue. Ajouter le basilic préalablement ciselé.

### Montage :

Ajouter les pommes rôties au fond d'une verrine, puis un peu de caramel, puis le crumble émietté. Déguster !



Fruits offerts par :  
**Monsieur DENIS**

Retrouvez toutes les recettes sur [www.mtonmarche.com](http://www.mtonmarche.com)

