

A close-up photograph of several dark brown, wrinkled vanilla beans. The beans are arranged in a dense, overlapping pattern, filling most of the frame. The lighting is dramatic, highlighting the texture and color of the beans. The background is dark and out of focus. The text "Vanille de TAHITI" is overlaid in the center in a white, serif font. There are decorative black vine-like graphics in the corners of the image.

# Vanille de TAHITI

# Vanille de Tahiti

## Leçon de gourmandise !

Découvrez en exclusivité les recettes qui seront dégustées par les 650 000 visiteurs du Salon de l'agriculture en France

L'ensemble de la filière agricole et du monde rural a rendez-vous à Paris du 19 au 27 février prochain.

Pendant neuf jours, la Salon de l'Agriculture, la plus belle et la plus large vitrine de l'agriculture proposera à tous, grand public et professionnels, une offre inégalée de savoir-faire, de talents et de saveurs.

Le saveurs polynésiennes à l'honneur au Tahiti Bar!

Le public du salon découvrira une vanille d'exception : la **Vanille de Tahiti**. Une vanille à l'arôme puissant et reconnue par les gourmands et les plus grands chefs du monde entier.

Au travers de recettes réalisées par notre chef local Jean-Pierre DESPÉRIERS à Paris.

Si vous n'avez pas la chance d'aller à Paris les goûter , vous pourrez les tester chez vous si vous le souhaitez. En effet L'Etablissement Vanille de Tahiti et sa Directrice Tatiana Hart vous offre ces recettes afin que vous puissiez vous aussi les reproduire, les goûter, et continuer à consommer notre fierté locale :

**La Vanille de Tahiti.**

Relations Médias :

**exotic**  
GARDENS  
IMAGE \* INFLUENCES

Sandrine PASBECQ

Skype : sandrineexoticgardens

[sandrinepasbecq@eg-exoticgardens.com](mailto:sandrinepasbecq@eg-exoticgardens.com)

6

recettes à  
découvrir



UNIQUE...

La Vanille de Tahiti<sup>®</sup>, *Vanilla xtahitensis*, trouve son origine dans les îles tahitiennes. Cette épice rare est préparée selon un savoir-faire traditionnel transmis de génération en génération en Polynésie française.

Elle est l'unique vanille au monde à être cueillie à maturité et séchée naturellement au soleil durant des mois. Son arôme original, puissant et ses qualités gustatives incomparables font d'elle une vanille prisée par les plus grands chefs.



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

BANANES AU RHUM ET À LA VANILLE DE TAHITI

Pour 4 personnes

100 g de beurre  
8 petites bananes mures («rio» de préférence),  
2 par personne  
2 citrons verts (décor)  
2 belles gousses de vanille de Tahiti  
50 g de sucre roux  
¼ de litre de rhum de Tahiti

**Sirop :**  
100 g de sucre semoule  
100 g d'eau



**Préparer la vanille :**

Fendre en deux la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Gratter avec délicatesse avec la pointe d'un petit couteau les graines de chaque côté. Garder les branches de la gousse pour le décor.

**Confectionner le sirop :**

Cuire dans le sirop vanillé (100 g eau + 100 g de sucre + les graines de vanille), juste une ébullition.

**Préparation des bananes :**

Eplucher les bananes. Dans une poêle laisser fondre le beurre, mettre les bananes et les laisser dorer sur toutes les faces. Ajouter le sucre roux pour caraméliser, puis verser le sirop. Laisser réduire 2 à 3 minutes. Ajouter le rhum réduire quelques secondes.

**Dressage :**

Dresser sur les assiettes. Arroser chaque banane en équilibrant la quantité sur chaque assiette. Laisser apparaître la gousse de vanille et déposer un zeste de citron vert sur chaque assiette. Servir chaud.

Recette par Jean-Pierre DESPERIERS, «Troubadour de la cuisine polynésienne»



Photos www.vain-mackama.com

CRÈMES BRÛLÉES À LA VANILLE DE TAHITI

Pour 4 personnes

¼ de litre de lait  
¼ de litre de crème fraîche  
1 gousse de vanille de Tahiti  
6 jaunes d'œufs  
100 g de sucre en poudre  
100 g de sucre semoule roux pour  
la caramélisation au chalumeau



**Préparer la vanille :**

Fendre en deux la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Gratter avec délicatesse avec la pointe d'un petit couteau les graines de chaque côté.

**Confectionner l'appareil à crème brûlée :**

Mettre le lait à chauffer avec la vanille : graines et branches. Laisser infuser. Incorporer le sucre semoule avec le lait chaud. Préparer les ramequins dans une plaque : mettre sur le fond une feuille de papier cuisson pour éviter à l'eau de sauter dans les moules au moment de l'ébullition. Mélanger les jaunes avec la crème : ne pas blanchir pour éviter la mousse. Mélanger la crème, le lait, le sucre, les jaunes en remuant doucement au fouet. Verser doucement l'appareil dans les moules.

Cuire au four 20 à 30 minutes four à 150° (thermostat 5/6). Sortir du four et laisser refroidir au réfrigérateur 3 à 4 heures.

Brûler au chalumeau en saupoudrant de sucre semoule roux, la croûte doit être régulière.

Recette par Jean-Pierre DESPERIERS, «Troubadour de la cuisine polynésienne»



Photos www.vain-mackama.com

FILET DE POISSON SAUCE VANILLE DE TAHITI

Pour 4 personnes

¼ litre de crème fraîche  
40 g à 50 g de beurre  
½ paquet de persil en branche  
1 belle échalote

4 filets de poisson (Baudroie  
ou julienne) de 150 g à 180 g  
par personne

2 belles gousses de vanille de Tahiti

1/8 de litre de vin blanc

Gros sel, sel fin, poivre



**Préparer la vanille :**

Fendre en deux la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Gratter avec délicatesse avec la pointe d'un petit couteau les graines de chaque côté. Garder les branches de la gousse pour le décor.

**Cuisson des filets :**

Saler et poivrer des deux côtés les filets de poisson. Chauffer dans une poêle l'huile et le beurre (Noisette). Cuire les filets environ ¾ minutes de chaque côté, à peine colorés. Débarrasser les filets sur une assiette au chaud. Dégraisser la poêle, ajouter les 30 g de beurre et y faire revenir l'échalote. Déglacer au vin blanc, réduire. Ajouter 4 à 6 bonnes cuillerées de crème fraîche, remuer doucement. Ajouter la vanille, porter à ébullition. Vérifier l'assaisonnement.

**Dressage :**

Napper les filets. Décorer avec les branches de vanille et d'un peu de persil en branche.



Photos [www.tim-mckenna.com](http://www.tim-mckenna.com)

Recette par Jean-Pierre DESPERIERS, «Troubadour de la cuisine polynésienne»

EMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE VANILLE DE TAHITI

Pour 4 personnes

¼ litre de crème fraîche  
20 g de beurre  
½ paquet de persil en branche  
1 belle échalote

4 filets de volaille

2 belles gousses de vanille de Tahiti

1/8 de litre de vin blanc

Gros sel, sel fin, poivre



**Préparer la vanille :**

Fendre en deux la gousse de vanille dans le sens de la longueur, gratter avec délicatesse avec la pointe d'un petit couteau les graines de chaque côté. Garder les branches de la gousse pour le décor.

**Cuisson des filets :**

Saler et poivrer des deux côtés les filets de volaille. Chauffer dans une poêle l'huile et le beurre (Noisette). Cuire les filets environ ¾ minutes de chaque côté, à peine colorés. Débarrasser les filets sur une assiette au chaud. Dégraisser la poêle, ajouter les 30 g de beurre et y faire revenir les échalotes. Déglacer au vin blanc, réduire. Ajouter 4 bonnes cuillerées de crème fraîche, remuer doucement. Ajouter la vanille, porter à ébullition. Vérifier l'assaisonnement.

**Dressage :**

Napper les filets. Vous pouvez accompagner de brocolis autour après les avoir cuits à la vapeur. Décorer avec les morceaux de gousses de vanille et d'un peu de persil en branche.



Photos [www.tim-mckenna.com](http://www.tim-mckenna.com)

Recette par Jean-Pierre DESPERIERS, «Troubadour de la cuisine polynésienne»

Pour 4 personnes

**Crème anglaise :**  
 ½ litre de lait  
 6 Jaunes d'œufs  
 150 g de sucre semoule  
 1 gousse de vanille de Tahiti  
 1 cuillerée à soupe de crème fraîche

**Cake aux bananes séchées,  
 coco et vanille de Tahiti**  
 125 g de beurre en pommade  
 3 gros œufs  
 125 g de sucre  
 160 g de farine  
 1 paquet de levure chimique (12 g)  
 1 coco râpé  
 Bananes séchées (pierré)  
 1 c. à soupe de rhum de Tahiti



**Préparer la vanille (pour la crème et pour le cake) :**

Fendre en deux la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Gratter avec délicatesse avec la pointe d'un petit couteau les graines de chaque côté. Garder les branches de la gousse pour le décor.

**Crème anglaise à la vanille :**

Faire bouillir le lait avec la vanille fendue dans le sens de la longueur en deux et les graines. Blanchir au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre. Remettre le tout sur le feu en remuant avec une spatule en bois. ATTENTION : le mélange ne doit surtout pas bouillir. Sortir du feu lorsque la sauce nappe la cuillère en bois, ajouter la cuillerée de crème pour stopper la cuisson. Réserver au frais.

**Cake aux bananes séchées, coco et vanille de Tahiti :**

*Les opérations de préparation peuvent être réalisées à la spatule et au fouet ou au batteur mélangeur.*

Couper en petits dés les bananes séchées et les laisser mariner dans du rhum tiède. Travailler au fouet le beurre pommade, les œufs ajoutés un à un et le sucre. A part, mélanger la farine et la levure, y incorporer les bananes séchées égouttées (cela évite qu'elles ne tombent au fond durant la cuisson). Incorporer au mélange œufs-beurre-sucre, ajouter le coco râpé. Mélanger à la spatule. Verser dans un moule chemisé de papier cuisson. Commencer la cuisson au four à 240° (thermostat 8), 5 bonnes minutes. Terminer à 180° (thermostat 5/6) pendant 45 minutes environ. Réserver au frais dans du papier aluminium.

Tailler des tranches que vous aurez toastées, dresser sur une assiette. Accompagner de la crème anglaise, servie fraîche dans des petites verrines. Disposer les morceaux (branches) de la gousse pour le décor.

Recette par Jean-Pierre DESPERIERS, «Troubadour de la cuisine polynésienne»



Photos www.tin-makama.com

Pour 4 personnes

250 g de farine  
 ¼ de litre de lait (environ)  
 100 g de beurre  
 4 œufs entiers  
 1 citron vert (pour râper)  
 1 belle gousse de vanille de Tahiti  
 50 g de sucre vanillé  
 1 cuillerée à soupe d'huile  
 Sel fin (une pincée)  
 Sucre glace  
 Sucre semoule

**Accompagnements :**

Cème anglaise à la vanille de Tahiti  
 Confitures de Tahiti  
 Miel de Tahiti



**Préparer la vanille :**

Fendre en deux la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Gratter avec délicatesse avec la pointe d'un petit couteau les graines de chaque côté. Garder les branches de la gousse pour le décor.

**Confectionner l'appareil à crêpes :**

Disposer en fontaine les 250g de farine. Mettre au centre 50 g de sucre vanillé de Tahiti. Râper le citron vert. Clarifier les œufs et déposer les 4 jaunes dessus, incorporer le lait au fouet, petit à petit. Ajouter les graines de vanille de Tahiti.

ATTENTION à ne pas faire de grumeaux.

Faire fondre 100g de beurre dans la poêle à crêpe pour la graisser. Ajouter le beurre à la pâte dès qu'il est fondu. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel fin et incorporer à la pâte. Mélanger délicatement.

**Cuire les crêpes :**

Badigeonner la poêle si nécessaire avec un peu d'huile au pinceau. Remuer la pâte pour bien mélanger. Verser une louche d'appareil dans la poêle, juste le fond en la basculant. Tourner la crêpe pour la cuire sur l'autre face. Débarrasser sur une assiette. Recommencer l'opération jusqu'à utilisation de toute la pâte.

**Dressage :**

Dresser sur assiette, accompagnées de miel ou confitures de Tahiti. Laisser apparaître la gousse de vanille. Servir tiède ou froid.

Recette par Jean-Pierre DESPERIERS, «Troubadour de la cuisine polynésienne»



Photos www.tin-makama.com