

La madeleine façon baba



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
284657	La crème glacée vanille Bourbon de Madagascar 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
160453	Madeleine pur beurre 45 g St Michel	10 Pièce
24132	Crème sucrée sous pression 32% MG 700 ml Debic	100 Gramme
25939	Confiture de lait 1,3 L Rians	10 Centilitre
	Copeaux de chocolat	PM

Etapes de préparation

- 1 Avec ou sans décongélation, cuire les madeleines sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche à 160°C pendant quelques minutes
- 2 Fendre les madeleines en deux. Garnir de crème sucrée
- 3 Ajouter une boule de crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar
- 4 Finir avec un trait de confiture de lait. Servir avec quelques copeaux de chocolat