

Macaronade de fraises glacées au poivre de Sichuan



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
283712	Le sorbet fraise Senga Sengana 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
9026	Fraises 1 kg PassionFroid	200 Gramme
153987	Mini macarons Les classiques 13 g env. x 72 - 924 g Symphonie Pasquier	10 Pièce
	Tuile de glucose caramélisée	300 Gramme
	Miel	50 Gramme
	Poivre du Sichuan	PM

Etapas de préparation

- 1 Réaliser la compotée de fraise, en remettant en température le miel dans une casserole et y ajouter les fraises surgelées. Assaisonner avec du poivre du Sichuan
- 2 Passer au dressage : commencer par déposer dans une coupe de service, la compotée de fraise, puis y déposer une tuile de glucose et un macaron. En fin d'étape, déposer la boule de sorbet fraise Sengana