

# Trio de desserts, meringue framboise, verrine chocolat et croquant glacé



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
217499	Appareil pour crème au chocolat Valrhona UHT 1 L Elle et Vire	30 Gramme
288505	Crème glacée au yaourt St Malo 2,5 L Ma Très Bonne Glace	40 Gramme
30968	Fromage blanc nature de campagne 7% MG 5 kg Alsace Lait	10 Gramme
9019	Framboises 1 kg Sélection du Quotidien	10 Gramme
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	20 Centilitre
	Meringue	1 Pièce
	Noisettes concassées	5 Gramme
	Poudre de pistache	3 Gramme
	Chocolat de couverture	10 Gramme
	Piment pomelos	1 Gramme
	Sucre roux	1 Gramme

## Etapas de préparation

- Meringue framboise**  
Mettre le fromage blanc dans un siphon et le détendre avec la crème liquide. Passer au froid quelques instants. Déposer le fromage blanc foisonné sur la meringue, avec pluche de menthe, framboise et sucre roux
- Verrine de chocolat**  
Monter en température l'appareil chocolat. Le verser dans les verrines. Laisser prendre au froid. Saupoudrer de poudre de pistache
- Croquant glacé**  
Mélanger le chocolat de couverture avec les noisettes torréfiées concassées. Mouler. Déposer une boule de glace. Pour finir, mettre du piment pomelos

# Trio de desserts, meringue framboise, verrine chocolat et croquant glacé

## L'astuce du chef

---



Vous pouvez remplacer l'appareil chocolat par l'appareil pour crème brûlée et mettre de la glace vanille à la place de la glace au yaourt. Pour la recette du croquant glacé, vous pouvez ajouter des brisures de gavotte pour plus de croquant et une touche de vieux rhum pour relever le goût.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid