

Finger croquant



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
288681	Crème glacée au chocolat noir Suisse 2,5 L Ma Très Bonne Glace	10 Boule
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	80 Gramme
	Chocolat de couverture	400 Gramme
	Brisures de gavotte	400 Gramme
	Éclats de pistaches	40 Gramme
	Amandes concassées	40 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Faire fondre le chocolat de couverture. Puis ajouter les brisures de gavotte, les pistaches et les amandes concassées
- 2 Mélanger de façon à obtenir un mélange homogène. Puis mouler à la forme souhaitée
- 3 Laisser prendre en chambre froide 2h
- 4 En finition, mettre des framboises, des brisures de gavotte et une boule de crème glacée chocolat

L'astuce du chef



Vous pouvez remplacer la crème glacée chocolat par de la crème glacée vanille ou coco.
Pour réaliser cette recette en volume plus important, en desserts multi-portions, il est possible de mouler en cadre puis de tailler avec un éminceur à la taille désirée.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid