

Le sucré muscovado



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	10 Pièce
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	10 Centilitre
	Segments de pêches	500 Gramme
	Graines de lin	30 Gramme
	Gousse de vanille	1 Pièce
	Sucre muscovado	100 Gramme
	Pluche de citronnelle	1 Lot

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation le fond de tarte sablé. Le malaxer avec du sucre muscovado et des graines de lin
- 2 Cuire traditionnellement au four jusqu'à légère coloration, à la forme désirée
- 3 Faire caraméliser les pêches dans le sucre muscovado. Terminer de les rôtir au four à chaleur sèche
- 4 Couper la gousse de vanille. Porter à ébullition dans la crème. Passer au foisonneur
- 5 Dresser le dessert en ajoutant des pluches de citronnelle et la crème vanillée

Le sucré muscovado

Idées de substitution



Dans cette recette, il est possible de remplacer la crème par de la mousse de lait et le sucre muscovado par de la vergeoise.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid