

Mini Saint-Honoré



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	10 Pièce
98579	Brillat-Savarin au lait cru affiné IGP 32% MG 250 g L'Affineur du Chef	0.25 Kilo
	Pistaches vertes d'Iran	PM
	Amandes	PM
	Chocolat	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire les fonds de tarte sans décongélation dans leur moule d'origine, pendant 20 à 30 minutes à 165°C
- 2 Badigeonner d'un expresso. Tremper dans une chapelure de pistaches vertes d'Iran
- 3 Réaliser des boules de Brillat-Savarin et d'amandes pillées concassées. Laisser prendre au froid
- 4 Faire fondre du chocolat de couverture puis les enrober
- 5 Finition : copeaux de chocolat