

Mystère café pécan



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
283770	La crème glacée café 100% Pur Arabica au café de Colombia IGP 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	0.1 Kilo
	Meringue croquante	10 Pièce
	Noix de pécan	0.1 Kilo
	Praliné	0.05 Kilo
	Poudre de pistache	0.3 Kilo
	Copeaux de chocolat	0.1 Kilo

Etapas de préparation

- 1 Pour la base, réaliser un beurre praliné avec du chocolat blanc. Découper à l'emporte-pièce
- 2 Réaliser un cylindre de glace café en y intégrant de la meringue croquante
- 3 Rouler dans un mélange pécan/pistache/praliné, haché très finement
- 4 En finition : caraméliser des noix de pécan. Déposer des copeaux de chocolat

L'astuce du chef



Couler le chocolat blanc praliné sur un papier cuisson permettra de le laminer pour obtenir une finesse absolue.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid