

Le baba au rhum glacé



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
284657	La crème glacée vanille Bourbon de Madagascar 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	0.5 Kilo
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.2 Litre
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	5 Pièce
	Pluche de citronnelle	10 Pièce
	Gousse de vanille	5 Pièce
	Vieux rhum des Caraïbes	0.01 Litre

Etapas de préparation

- 1 Malaxer les fonds de sablés breton avec café rhum vanille puis foncer à la forme désirée. Cuisson au four à chaleur sèche
- 2 Déposer la glace vanille à l'emporte-pièce sur le biscuit
- 3 Monter une meringue italienne vanillée
- 4 Finition avec un vieux rhum de Trinidad