

Tartine fruitée



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
245192	Sorbet framboise avec morceaux de framboise 2,4 L / 1,364 kg Bon&Engagé	35 Gramme
196861	Brioche Nanterre pur beurre 412 g	70 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	30 Gramme
217591	Appareil pour gratin de fruits - sabayon UHT 1 L Elle et Vire	30 Gramme
	Miel	PM

Etapes de préparation

- 1 Tailler la brioche Nanterre. Badigeonner de miel. Passer au four
- 2 Déposer les tranches de brioches sur une plaque à pâtisserie. Déposer l'appareil pour gratin.
- 3 Déposer les framboises encore surgelées. Passer le tout à la salamandre
- 4 Servir chaud
- 5 En finition : pistaches concassées et quenelle de sorbet framboise BIO.

Astuce du chef



Pour que les fruits et l'appareil à gratin tiennent bien sur la tranche de brioche, il est préférable d'écraser légèrement le centre de la tranche avec une cuillère

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid