

Sorbet melon et guimauve mascarpone, coulis d'abricot citron vert, pistache d'Iran



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
288547	Sorbet au melon 2,5 L Ma Très Bonne Glace	0.04 Kilo
207602	Blanc d'œuf ODF 1 kg Cocotine	0.03 Kilo
	Feuille de gélatine	1 Pièce
	Sucre semoule	0.01 Kilo
	Sucre glace	0.05 Kilo
	Abricot	0.03 Kilo
	Citron vert	1 Pièce
	Pistaches d'Iran	0.05 Kilo
	Pluche de menthe	1 Pièce
	Branche de romarin	1 Pièce

Etapas de préparation

1 Préparer la guimauve au mascarpone

Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau pour la ramollir. Monter les blancs. Quand le sirop est à la bonne température (121°C), le verser petit à petit sur les blancs en neige tout en continuant à battre. Continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et tiède. Mouler et laisser prendre au frais, puis détailler à la forme désirée

2 Mixer les abricots, puis ajouter le jus de citron vert et une partie des pistaches concassées

3 Dresser en faisant des quenelles de sorbet melon, pluches de menthe en finition