

Terrine de fruits en gelée



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
7139	Salade de fruits Belle Saison 1 kg PassionFroid	0.7 Kilo
14378	Cocktail de fruits rouges 1 kg PassionFroid	0.7 Kilo
99570	Coulis de framboise 500 g	0.5 Kilo
	Eau	1 Litre
	Sucre	300 Gramme
	Epices	PM

Etapas de préparation

- 1 Travailler les fruits séparément dans un sirop composé de 200 g d'eau et 200 g de sucre pour 1 kg de fruits. Porter à ébullition, puis jeter les fruits sans décongélation dans le sirop bouillant hors du feu.
- 2 Après régénération des fruits, les égoutter puis gélifier le sirop en y incorporant les épices ou assaisonnements complémentaires au choix.
- 3 Procéder à l'assemblage dans une terrine en réalisant des strates de couleurs différentes. Il est possible de terminer la terrine par une découpe de génoise qui servira de base stable lors de la découpe.
- 4 Agrémenter les tranches de terrine déposées sur assiette avec un panaché de coulis.