

## Duo nocciola limone



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	5 Pièce
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	10 Pièce
209624	Le sorbet citron jaune BIO 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
286134	La crème glacée noisette à la noisette Nocciola Piemonte IGP 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
	Préparation pour tarte au citron	400 Gramme
	Sauce caramel au limoncello	PM
	Pluches de menthe, copeaux noix de coco	PM

### Etapas de préparation

- 1 Décongeler puis abaisser finement entre des feuilles de papier sulfurisé le sablé breton.
- 2 Détailler à l'emporte pièce à la forme choisie.
- 3 Faire cuire entre deux plaques de cuisson afin d'éviter un fort développement du sablé.
- 4 Réaliser un lemon curd avec la préparation citron de Sicile.
- 5 Stocker au froid jusqu'au dressage.
- 6 Dressage : sur le sablé breton, déposer le lemon curd. Réaliser les quenelles de glace puis les dresser suivant votre inspiration. Terminer en décorant de quelques framboises, copeaux noix de coco, pluches de menthe et un cordon de sauce caramel.

# Duo nocciola limone

## L'astuce du chef

---



Pour plus de gourmandises, ajouter des zestes de citrons verts et jaunes dans votre lemon curd.

Grégory Duchemin, conseiller culinaire PassionFroid