



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/11/2019

Fricassée d'ananas et glace au speculoos



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
63718	Ananas extra sweet en morceaux 1 kg	150 Gramme
	Huile de pistache	0,1 Litre
	Cassonade	0,2 Kilo
	Biscuits de speculoos	5 Pièce Unitaire
	Beurre salé	0,1 Kilo
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L PassionFroid	0,2 Litre
25939	Confiture de lait 1 L Rians	0,1 Litre
210003	La crème glacée au speculoos de Belgique 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule

Recette

1. Caraméliser les morceaux d'ananas avec de l'huile de pistache.
2. Après coloration, ajouter de la cassonade et réserver
3. Concasser des biscuits de speculoos et passer les brisures au four quelques minutes et réserver
4. Réaliser un caramel avec la cassonade puis ajouter du beurre salé et un peu de crème liquide
5. Porter à ébullition et réserver.
6. En finition, déposer une boule de glace speculoos et un trait de confiture de lait