

Le MilleCrêpe



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
31582	Crêpe nature sucrée 50 g	100 Gramme
217497	Appareil pour crème brûlée à la vanille Bourbon UHT 1 L Elle et Vire	100 Gramme
31225	Demi figues 1 kg	150 Gramme
12496	Rhubarbe rouge	50 Gramme
	Sucre	30 Gramme
	Sucre cristallin cuit	100 Gramme
	Gousse de vanille	2 Pièce Unitaire

Recette

1. Fabrication des demi-sphères de crème brûlée : remettre la crème en température, laisser en petit bouillonnement pendant 2 à 3 minutes puis couler l'appareil dans un moule en forme de demi-sphère. Laisser prendre au frais au minimum 2 heures
2. Découper à l'emporte-pièce les médaillons de crêpes préalablement décongelés
3. Mettre les médaillons sur une plaque entre deux feuilles de cuisson, assécher au four à 100°C pendant 20 minutes et réserver
4. Préparation de la confiture de figues et rhubarbe : dans une casserole, faire fondre les figues et la rhubarbe encore surgelées dans du sucre pendant une dizaine de minutes pour évacuer l'humidité puis mixer le tout
5. Réaliser des tuiles de sucre cristallin au four directement à 200°C pendant 3 à 4 minutes. Découper des bâtons de vanille à passer à la friteuse
6. Procéder au montage : déposer successivement une noix de confiture et une crêpe. Répéter l'opération autant de fois que souhaité. Au dessus, mettre une rondelle de figue et une demi-sphère de crème brûlée
7. Pour le décor : concasser des tuiles de sucre et poser le bâton de vanille