L'îlien

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
289599	Crème glacée au caramel beurre salé 2,5 L Ma Très Bonne Glace	10 Boule
288546	Crème glacée à la fève de Tonka 2,5L. Ma Très Bonne Glace	10 Boule
62096	Crème anglaise à la vanille avec grains de vanille Bourbon UHT 1 L Président Professionnel	500 Centilitre
232037	Brownie aux noix de pécan 58 g env. Bon-et-Engagé	10 Pièce
	Jus d'orange	1 Litre
	Eclats de caramel beurre salé	100 Gramme
	Orange	2 Pièce

Etapes de préparation

1. Dans un récipient, monter en température la crème anglaise. Laisser refroidir et ajouter du jus d'orange. Mouler dans une coupe ou plat de service de votre choix
2. Remonter légèrement en température au micro-ondes, un brownie préalablement décongélé à 0+3°C, pour le proposer tiède. Déposer le brownie et un quart d'orange
3. Disposer une boule de crème glacée caramel et une boule de crème glacée fève de Tonka dans le plat de de service. Saupoudrer l'ensemble d'éclats de caramel au beurre salé

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation

L'îlien

L'astuce du chef

Alliance de la douceur du fruit et de la cannelle, nous vous proposons de transformer cette recette aux parfums d'enfance en une version à la poire et au spéculoos. Associez le sorbet poire Williams et la glace au spéculoos de Belgique Ma Très Bonne Glace à un pain perdu.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation