

Le suédois exotique



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|-------------------------------------|------------|
| 24728 | Pain suédois rond 15,5 cm - 55 g | 550 Gramme |
| 63718 | Ananas extra sweet en morceaux 1 kg | 200 Gramme |
| 19989 | Brunoise de fruits exotiques 1 kg | 100 Gramme |
| 99570 | Coulis de framboise 500 g | 50 Gramme |
| | | 300 Gramme |

Etapes de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable dans un sirop (150 g d'eau pour 150 g de sucre pour 1 kg de fruits) l'ananas d'un côté, la brunoise de fruits exotiques dans l'autre
- 2 Verser le sirop chaud sur les fruits et mettre en décongélation préalable à 0/+3°C
- 3 Mettre en décongélation le coulis de framboise en chambre froide à 0/+3°C pendant 24h
- 4 Passer au dressage : toaster le pain suédois jusqu'à obtenir du croustillant. Déposer une fine couche de riz au lait puis déposer uniformément les cubes d'ananas et les fruits exotiques. Finir avec quelques traits de coulis de framboise