

# Macaron à la framboise, sorbet mandarine, chantilly au champagne rosé



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
288504	Sorbet mandarine Sicile 2,5 L Ma Très Bonne Glace	300 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	300 Gramme
196940	Coque de macaron rose 20 g	20 Pièce
	Champagne	50 Centilitre
	Speculoos	100 Gramme
	Chocolat	100 Gramme
	Framboises	10 Pièce

## Etapas de préparation

- 1 Préparer une chantilly : foisonner d'abord la crème fraîche avec un fouet et un cul-de-poule froid puis incorporer le champagne dans le récipient avant d'effectuer le pochage de l'ensemble
- 2 Préparer un copeau de chocolat avec une finition velours
- 3 Préparer une chapelure de speculoos
- 4 Procéder au montage : sur un lit de speculoos, entre deux coques de macaron, déposer la chantilly, une quenelle de sorbet mandarine et le copeau de chocolat. Décorer avec une framboise

# Macaron à la framboise, sorbet mandarine, chantilly au champagne rosé

## L'astuce du chef

---



Pour conserver les bulles du champagne rosé dans la chantilly, ajouter le vin frais à la dernière minute.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid