

Fraîcheur acidulée



Budget :



Ingrédients pour 4 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
181383	La crème glacée au yaourt de Saint Malo 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	1 Boule
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	2 Pièce Unitaire
166382	Framboises meeker 500 g	15 Gramme
12776	Brisure de framboises 1 kg	5 Gramme
99570	Coulis de framboise 500 g	0,5 Centilitre
	Copeau de chocolat	1 Pièce Unitaire

Recette

1. Placer les fonds de tarte sur une plaque à pâtisserie et feuille de cuisson au four à 165° C, température stabilisée
2. Réaliser un copeau de chocolat dans du chocolat de couverture
3. Dans une assiette, déposer 2 fonds de tarte sablé
4. Réaliser une boule de crème glacée au yaourt. Rouler dans la brisure de framboises pour obtenir un mariage original et savoureux
5. Terminer avec le coulis de framboises, quelques framboises et le copeau de chocolat