

Croquant caramel beurre salé émulsion d'amande



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
289599	Crème glacée au caramel beurre salé 2,5 L Ma Très Bonne Glace	35 Gramme
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	1 Pièce
99674	Coulis de fruits exotiques 500 g	10 Gramme
204547	Boisson végétale lait d'amandes grillées 1L Alpro	0.01 Litre
207649	Jaune d'œuf liquide ODF 1 kg Cocotine	10 Gramme
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	30 Gramme
	Sucre	10 Gramme
	Crème de coco	5 Gramme
	Café expresso	1 Pièce
	Orangette chocolat	1 Pièce
	Pluche de thym citron	1 Pièce
	Kirch	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuisson des fonds de tarte palet breton au four à chaleur sèche. En sortie de four, badigeonner les palets dorés avec une dorure au café.
- 2 Après complet refroidissement, écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et réserver.
- 3 Mise en décongélation préalable des suprêmes d'orange dans un sirop au kirsch, réserver.
- 4 Préparer une émulsion avec la boisson végétale aux amandes, coulis de fruits jaunes et crème de coco.
- 5 Mixer jusqu'à obtention d'une mousse bien onctueuse.
- 6 Dresser. En finition : pluche de thym citron et orangette.

Croquant caramel beurre salé émulsion d'amande

L'astuce du chef



Ajouter une goutte d'huile de noix dans la boisson végétale aux amandes apportera une saveur encore plus subtile.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid