

# 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 Veggie	0.01 Litre
228541	Jaune d'oeuf liquide SOL 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