

Crousty poire Timut



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
289344	Sorbet poire au poivre de Timut 2,5 L Ma Très Bonne Glace	35 Gramme
7186	Feuilles de brick x 10 - 170 g	1 Pièce
204547	Boisson végétale lait d'amandes grillées 1L Alpro	0.01 Litre
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	20 Gramme
	Quart de poire fraîche	1 Pièce
	Pluche de shyso	1 Pièce
	Vanille en poudre, poudre de Timut	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer le croustillant de feuilles de brick : faire fondre le beurre, ajouter la poudre de vanille. Badigeonner chaque feuille de brick de beurre vanillé, puis les découper à la forme choisie. La cuisson s'effectue dans un moule métallique, au four à chaleur sèche, température stabilisée à 180°C jusqu'à coloration. Démouler et stocker à température ambiante.
- 2 Mixer dans une boisson végétale à la noix de coco une poire fraîche, et réserver.
- 3 Dresser. En finition : cordon de coulis coco, sorbet poire williams et baie de Timut, pluche de shyso et tranche de poire. Saupoudrer de poivre de Timut concassé.

Crousty poire Timut

L'astuce du chef



Mettez le beurre fondu dans un vaporisateur, la couche sera plus fine et le croustillant plus important.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid