



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
288505	Crème glacée au yaourt St Malo 2,5 L Ma Très Bonne Glace	35 Gramme
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	1 Pièce
274616	Confit d'ananas au poivre de Penja 125 g L'Affineur du Chef	10 Gramme
247115	Crème Plus au Mascarpone 36,5% MG UHT 1 L Debic	0.01 Litre
17695	Crème anglaise 2 L Debic	0.01 Litre
	Fruits de la passion (un quart)	1 Pièce
	Citron vert (un dixième)	1 Pièce
	Yuzu (un quart)	1 Pièce
	Grué de cacao	3 Gramme
	Miel	5 Gramme
	Pistache	50 Gramme
	Amandes concassées grillées	2 Gramme
	Shyso	1 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les fonds de tarte sablée breton, puis les malaxer avec le grué de cacao.
- 2 Cuisson au four à chaleur sèche au four à 180°C, jusqu'à coloration. Laisser refroidir au sec avant utilisation.
- 3 Monter la crème au mascarpone en chantilly, ajouter une touche de miel et un jus de yuzu, mettre en poche.
- 4 Mixer des pistaches torréfiées dans de la crème anglaise, réserver.
- 5 Réaliser un mélange de confit d'ananas et de fruits de la passion, réserver.

- 6 Dressage de la crème à la douille st ho, servir avec une quenelle de crème glacée au yaourt de Saint Malo.
- 7 En finition : pluche de shiso, zestes de citron vert et compotée d'ananas et fruits de la passion. Servir avec une crème anglaise à la pistache, en finition : amandes caramélisées.

L'astuce du chef



Ajouter du grué de cacao au sablé breton apportera à la fois du croquant et une subtile saveur de cacao.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid