



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
160453	Madeleine pur beurre 45 g St Michel	0.5 Pièce
247115	Crème Plus au Mascarpone 36,5% MG UHT 1 L Debic	0.01 Litre
217497	Appareil pour crème brûlée à la vanille Bourbon UHT 1 L Elle et Vire	0.01 Litre
	Sucre semoule	30 Gramme
	Coco râpé torréfié	5 Gramme
	Pluche d'Angélique	1 Pièce
	Rhum, agar agar	PM

Etapas de préparation

- 1 Réaliser la bille de rhum : réaliser un sirop à 30°B, ajouter le rhum puis porter à ébullition. Ajouter l'agar agar et mouler à la forme choisie. Laisser prendre au froid environ 2H.
- 2 Réaliser la crème vanille : monter la crème mascarpone en chantilly, ajouter l'appareil à crème brûlée froid puis mélanger délicatement. Réserver au frais.
- 3 Préparer le biscuit madeleine : préparer un sirop à 30°B au rhum puis imbiber les madeleines avec. Prendre un cadre puis y tasser les madeleines de façon à obtenir un bloc épais. Tasser avec un poids, une partie du sirop au rhum doit ressortir. Tailler en cubes puis les saupoudrer de noix de coco râpée torréfiée.
- 4 Dressage. En finition : pluche d'angélique.

L'astuce du chef



Il est possible de remplacer la crème mascarpone par un mélange de crème 35% et de ricotta, la texture sera plus granuleuse mais tout aussi savoureuse.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid