



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	0.25 Pièce
63710	Suprêmes de pamplemousse 1 kg	10 Gramme
274616	Confit d'ananas au poivre de Penja 125 g L'Affineur du Chef	3 Gramme
39849	Ricotta 11% MG 450 g Galbani	10 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	20 Gramme
	Coco râpée	2 Gramme
	Citron caviar	0.5 Pièce
	Pluche de thym citron	1 Pièce
	Pectine de pomme	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer le biscuit : cuire le biscuit à la forme choisie au four à chaleur sèche jusqu'à légère coloration, température 180°C.
- 2 Préparer la crème : intégrer la pectine de pomme et les suprêmes de pamplemousse dans la crème 35%, mixer l'ensemble puis monter le tout en chantilly. Intégrer délicatement la ricotta à la crème montée à l'aide d'une spatule et mettre en poche à pâtisserie. Garnir de cet appareil crème ricotta pamplemousse les moules silicone, puis intégrer le confit d'ananas au poivre du Penja. Laisser prendre au froid environ deux heures avant de démouler. Joindre deux demi-sphères en les faisant fondre légèrement.
- 3 En finition: rouler les boules de crème dans de la coco râpée, puis déposer sur le biscuit breton.
- 4 Terminer avec pic, pluche de thym citron et citron caviar.

L'astuce du chef



Travailler le confit d'ananas le plus froid possible, cela va permettre de bloquer l'appareil au moment du moulage et permettra de laisser l'insert au centre de la mousse.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid