

# Sweet chiboust



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
40287	Feuille de génoise nature 380 x 580 mm 450 g	20 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	10 Gramme
14378	Cocktail de fruits rouges 1 kg PassionFroid	10 Gramme
24132	Crème sucrée sous pression 32% MG 700 ml Debic	10 Gramme
17695	Crème anglaise 2 L Debic	0.01 Litre
	Citron vert (pour jus et zeste)	1 Pièce
	Fleur de citron vert	1 Pièce
	Blanc	15 Gramme
	Fleur de sel, pectine de pomme	PM

## Etapas de préparation

- 1 Passer la feuille de génoise au four à chaleur sèche jusqu'à obtention d'un biscuit sec.
- 2 Passer le biscuit au mixeur après refroidissement, le but étant d'arriver à une brisure croquante.
- 3 Ajouter de la fleur de sel et réserver.
- 4 Préparer une crème chiboust : faire tiédir la crème anglaise, ajouter le jus d'un citron vert et la pectine de pomme, réserver. Monter les blancs en neige en les serrant légèrement, puis les intégrer à la crème anglaise collée, puis intégrer la crème sucrée montée. Laisser reposer au frais quelques instants puis procéder au montage.
- 5 Déposer de la brisure de génoise au fond de la verrine puis couler la crème chiboust à la poche.
- 6 En finition : ajouter les framboises, les fruits rouges, fleur et zestes de citron vert.

## L'astuce du chef

---



Réaliser la crème chiboust sur une base de crème anglaise plutôt que sur une crème pâtissière apportera plus de légèreté.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid