

# Crèmeux chocolat veggie au poivre de Timut fruits rouges



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
204559	Boisson végétale coco 1L Alpro	1 Litre
9026	Fraises 1 kg PassionFroid	200 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	200 Gramme
	Pistoles de chocolat noir	450 Gramme
	Brin de coriandre	0.5 Pièce
	Agar-agar	2 Gramme
	Poivre de Timut en infusion	10 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable les fraises surgelées en bac gastro avec couvercle, les couper en deux pour mieux les fixer sur le support transparent puis réserver.
- 2 Mettre à chauffer la boisson végétale coco, ajouter le poivre de Timut à infuser pendant 15 minutes et filtrer.
- 3 Ajouter le chocolat hors du feu et l'agar-agar, remuer doucement sans incorporer d'air.
- 4 Couler dans le support, refroidir puis finir avec la framboise et éléments de décor.