

Le claf'



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
207491	Jaune d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	100 Gramme
63800	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg	100 Gramme
	Farine	100 Gramme
	Miel	50 Gramme
	Lait	50 Centilitre
	Éclats de pistaches	PM

Recette

1. Blanchir le miel et le jaune d'œuf. Ajouter la farine et le lait tiède. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène
2. Mouler dans les flexipans sélectionnés
3. Cuire au four à chaleur sèche, température stabilisée à 180°C
4. Déposer les cubes de mangue en cours de cuisson
5. A la sortie du four, passer un coup de miel au pinceau. Finir avec quelques éclats de pistaches