



## La Bourdaloue



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
253047	Le sorbet poire Williams de France 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
40287	Feuille de génoise nature 380 x 580 mm 450 g	200 Gramme
207490	Oeuf entier liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	200 Gramme
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g PassionFroid	100 Gramme
177429	Crème liquide supérieure gastronomique 35% MG UHT 1 L Président Professionnel	10 Centilitre
	Sucre	100 Gramme
	Farine	100 Gramme
	Poudre d'amande	100 Gramme
	Pistaches	30 Gramme
	Poires	10 Pièce Unitaire
	Coulis de pistaches	10 Centilitre
	Copeaux de chocolat	20 Gramme
	Pistaches concassées	10 Gramme
	Huile d'olive	PM

### Recette

1. Réaliser un appareil à Bourdaloue, en mélangeant les œufs, le sucre, la farine, la poudre d'amande, le beurre et la crème
2. Couler dans un cercle sur la feuille de génoise nature
3. Concasser des pistaches et de l'huile d'olive. Les mixer jusqu'à obtention d'un coulis épais. Réserver
4. Mouler à la forme désirée. Ajouter les poires en morceaux
5. Cuire au four à chaleur sèche température stabilisée à 180°C
6. En finition, mettre un coulis de pistaches, une quenelle de sorbet poire et des copeaux de chocolat, pistaches d'Iran concassées