



Mini Saint-Honoré



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	10 Pièce Unitaire
98579	Brillat-Savarin au lait cru affiné IGP 32% MG 250 g L'Affineur du Chef	0,25 Kilo
	Pistaches vertes d'Iran	PM
	Amandes	PM
	Chocolat	PM

Recette

1. Cuire les fonds de tarte sans décongélation dans leur moule d'origine, pendant 20 à 30 minutes à 165° C
2. Badigeonner d'un expresso. Tremper dans une chapelure de pistaches vertes d'Iran
3. Réaliser des boules de Brillat-Savarin et d'amandes pillées concassées. Laisser prendre au froid
4. Faire fondre du chocolat de couverture puis les enrober
5. Finition : copeaux de chocolat