



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 11/01/2021

Coupe menthe chocolat, praliné de pistaches d'Iran à l'huile d'Argan



Budget :



Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
209989	La crème glacée menthe aux copeaux de chocolat 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	0,12 Kilo
	Pistaches d'Iran	0,03 Kilo
	Sucre cassonade	0,03 Kilo
	Huile d'Argan	0,02 Litre
	Citron vert	1 Pièce Unitaire
	Framboise	1 Pièce Unitaire
	Menthe	1 Pièce Unitaire

Recette

1. Caraméliser les pistaches dans du sucre cassonade. Laisser cristalliser
2. Passer les pralines de pistaches au mixeur. Ajouter l'huile d'Argan. Réserver
3. Réaliser les boules de glace. Les reloger dans le plat de service
4. Réaliser des zestes de citron vert. Les blanchir plusieurs fois
5. En finition : coulis de pistache sur la glace, zestes de citron, framboises et pluche de menthe