



15 > 20
DESSERTS



20
MINUTES



~ 0,50 €
PAR PORTION



Tendance
RÉGRESSIF

DESSERT DU JOUR



Tiramisù

FAÇON CHARLOTTE FRAISE BASILIC

INGRÉDIENTS

Tiramisù :

- 1 L d'Appareil à Tiramisù Elle & Vire Professionnel®
- 200 g de purée de fraises
- 30 g de purée de rhubarbe
- 25 cl d'eau
- 100 g de sucre
- 10 feuilles de basilic

Dressage :

- Biscuits boudoirs (nombre selon la taille des verrines)
- Petites feuilles de basilic (environ 3 par verrine)
- Fraises de saison (1 à 3 par verrine)
- 35 g d'eau
- 15 g de sucre
- 100 g de purée de fraises



La note du chef

Voici un pas à pas pour réaliser un pochage bicolore en toute simplicité



Pour un goût et une couleur plus intenses vous pouvez remplacer la fraise par de la framboise.

PRÉPARATION TIRAMISU

Faire un sirop de sucre infusé avec les feuilles de basilic. Filtrer et laisser refroidir.

Diviser l'appareil à Tiramisu en deux.

Dans la première moitié mélanger la purée de rhubarbe et la purée de fraise.

Monter au batteur jusqu'à ce que la crème tienne dans les branches du fouet.

Dans la deuxième moitié, mélanger 20 cl de sirop de sucre au basilic.

Monter au batteur.

DRESSAGE

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre et le verser dans la purée de fraises. Tremper les biscuits dans cette préparation et garnir le pourtour des verrines de biscuits. Ajouter quelques dés de fraises dans le fond de la verrine. Au centre de la verrine, réaliser un pochage bicolore avec les deux crèmes (pas à pas ci-contre). Décorer de quartiers de fraises et de feuilles de basilic.



AVRIL
À JUIN

CULTIVÉES EN FRANCE



DESSERT DU JOUR



Mille Feuilles

CRÈME BRÛLÉE CAMEL BEURRE SALÉ ET CACAHUËTES

INGRÉDIENTS

- 1 plaque de feuilletage pur beurre surgelée de 60 x 40 cm
- 1 l d'Appareil à **Crème Brûlée Caramel au Beurre salé Elle & Vire Professionnel®**
- 5 feuilles de gélatine
- Sucre glace PM
- 56 g de cacahuètes grillées à sec



La note du chef

Vous pouvez préparer la crème la veille et la réserver au frais. Le lendemain, avant de dresser, foisonner rapidement la crème au batteur avant de la remettre en poche.

CRÈME CAMEL BEURRE SALÉ

Réhydrater les feuilles de gélatine à l'eau froide.

Porter l'appareil à Crème brûlée Caramel beurre salé à 70°C. Essorer la gélatine et faire fondre dans la crème chaude, fouetter pour lisser.

Laisser reposer 20 minutes.

Garnir 2 poches de 50 cl de crème chacune et munies de douilles lisses de 10 mm.

Réserver au frais au minimum 4 heures.

FEUILLETÉ

Cuire la plaque de feuilletage à 200°C entre deux plaques et deux feuilles de papier sulfurisé pendant 30 minutes. Retirer la plaque supérieure. Saupoudrer le feuilletage généreusement de sucre glace à l'aide d'une passette. Glacer le feuilletage encore 2 minutes sous le grill du four. Laisser refroidir sur grille.

Couper le feuilletage en 45 bandes de 12 cm x 4 cm au couteau scie.

DRESSAGE

Dresser 12 petites boules de crème (6 côte à côte) sur deux bandes de feuilletage, côté non glacé. Fermer avec la dernière bande sur le dessus.

Dresser et décorer l'assiette de cacahuètes grillées et concassées, saupoudrer de sucre glace.

7 DESSERTS

32 MINUTES

20 MINUTES

€ ≈ 0,98 € PAR PORTION

Tendance
CLASSIQUE REVISITÉ