

Une gourmandise pour maman



1. Gelée ananas – lait de coco

200 gr. jus d'ananas

50 gr. lait de coco

½ gousse de vanille

6 gr. pectine

25 gr. sucre

15 gr. jus de citron

1 ½ feuille de gélatine

chauffer à 60°

ajouter au mélange en pluie

ajouter

tremper dans de l'eau froide et ajouter au

Verser le mélange sur un plat et réserver
au congélateur couper à l'emporte-pièce

2. Pâte sablée

45 gr. de beurre

1,5 gr. sel

25 gr. sucre glace

7.5 gr. poudre d'amande

1 gousse de vanille

70 gr. farine

13 gr. œuf entier

sabler

ajouter

Abaissier et cuire à 160° 20 minutes

3. Emulsion vanille

1 feuille de gélatine	ramollir dans l'eau froide
2,5 dl. crème entière gélatine	chauffer 1/5 de crème et ajouter la gélatine
1 gousse de vanille	gratter et ajouter à la crème
35 gr. de sucre	ajouter
	Mettre en kisag laisser infuser et mettre une cartouche de gaz

4. Coque en chocolat

Chocolat noir	faire fondre et réaliser une coque
---------------	------------------------------------

5. Cuisson de la rhubarbe

½ lt d'eau	
150 gr. de sucre	
50 gr. Manzana	
1 bâton de vanille	réaliser un sirop
300 gr. de rhubarbe épluchée en dés	cuire à feu doux 12 minutes

6. Coque caramel

Sucre

Eau

7. Mikado aux châtaignes

30 gr. pâte de marron

30 gr. purée de marron

mélanger

Étaler, peigner

Cuire 5 à 6 minutes à 170°

8. Croustillant à la rhubarbe

Feuille de brick

Beurre clarifié fondu

beurrer les feuilles de brick

Concassée de rhubarbe

ajouter,

Sucre glace

saupoudrer

Cuire 6 minutes à 200°

9. Brunoise de pommes

5 gr. Acide ascorbique

¼ de pomme granny smith

10. Trait Chocolat

**De toutes les passions, la seule vraiment respectable
me paraît être la gourmandise**



Marche à suivre

1. Gélée
2. Pâte sablée
3. Siphon Kisag
4. Coque en chocolat + congélateur + frigo
5. Cuisson rhubarbe
6. Coque caramel
7. Mikado
8. Croustillant rhubarbe
9. Brunoise de pommes
10. Trait chocolat