

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

COUPE GLACEE ROSE-ROUGE-VIOLETTE

Sorbet de framboise: 350g pulpe de framboise - 90g d'eau - 175g sucre semoule - le jus d'1 citron -

Dans une casserole fondre l'eau et le sucre jusqu'à ébullition. Refroidir. Ajouter le jus de citron. Verser la pulpe. Mélanger. Verser dans la turbine à glace. Une fois prête la mettre dans un bac et la réserver au congélateur.

Pêches pochées : 3 pêches de vigne - 1 gousse de vanille fendue - 50g sucre en poudre - 1l d'eau -

Porter à ébullition le sirop (eau + sucre) dans une poêle. Couper les pêches en 2. Les poser dans le fond de la poêle face coupée vers le bas. Ajouter de l'eau si nécessaire. Poser une feuille sulfurisée (découpée à la taille du cercle de la poêle) sur le tout. Baisser le feu et cuire 12 à 15 minutes (vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau, la chair doit être tendre). Retirer du feu, laisser refroidir dans le sirop. Peler les pêches délicatement. Une fois refroidis, verser le tout dans une boîte hermétique et conserver au réfrigérateur.

Coulis de griotte : 125g pulpe de griotte - 30g sucre en poudre - 1 càs jus de citron -

Fondre à feu doux la pulpe de griotte (si surgelée). Ajouter le sucre et le jus de citron. Une fois le sucre fondu. Laisser refroidir et réserver en mini bouteille au réfrigérateur.

Amandes effilées torréfiées : une belle poignée d'amandes effilées. Les faire torréfier dans une poêle à feu doux tout en secouant la poêle. A conserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur.