



Croustillants aux framboises



La quantité de la recette permet de faire ce dessert pour 12 personnes à condition de ne pas faire de casse

Appareil à croustillants : 30gr. de beurre pommade, 30gr. de sucre glace, 30gr. de miel, 30gr. de farine, 1 blanc d'œuf, gingembre en poudre.

Éléments de finition : 40cl de crème fleurette entière, 1cs de sucre glace 1cs de sucre vanillé, 250g de framboises fraîches, ou tout autre fruits de saison, quelques feuilles de menthe, sucre glace pour la décoration, coulis de framboises.

Réalisation :

1 : Mélanger dans l'ordre, avec le beurre pommade tous les ingrédients pour obtenir un appareil homogène. Réserver quelques heures au frigidaire. Faire 12 petits tas de pâte sur une plaque téfal. Avec l'index et sans soulever le doigt faire des cercles minces et égaux. Les cuire à four chaud en surveillant la cuisson, environ 3mn. Ils doivent être dorés à point !

Les décoller rapidement de la plaque quand ils sont malléables, si on attend trop ils deviennent durs et cassants et ce n'est plus possible de les retirer !

Les mettre immédiatement dans une boîte et bien la refermer, même entre les fournées. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement du mélange.

Se conserve au frigidaire plusieurs mois

2 : Faire un chantilly ferme avec la crème très froide et les sucres

Coulis de framboises : 250g de framboises, 50g de sucre en poudre, $\frac{1}{2}$ jus de citron.

Mixer le tout en ajoutant 2cs d'eau. Passer au chinois pour éliminer les grains

Dressage minute :

Déposer un croustillant au fond de l'assiette de service, le recouvrir si possible à la poche d'un peu de chantilly et de quelques framboises. Répéter cette opération 2 fois, finir par un croustillant. Il faut 3 croustillants par dessert.

Saupoudrer de sucre glace et décorer avec une sommité de menthe. Entourer d'un coulis de framboises ou de fruits rouges.

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : mercotte@free.fr



La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

