

M A I S O N  
CARTE D'OR

*Crumble  
Glacé*  
et ses Sorbets Pleins  
Fruits Pomme et  
Poire ainsi que sa  
Crème Glacée  
Cannelle

Conseils et Astuces

"Je travaille avec des fruits frais, des fruits secs, des fruits au sirop et des fruits confits. Il n'y a rien de mieux pour sublimer une création glacée."



Réalisé par  
**Jérémy Courtois**  
Restaurant La Marine



**Recette**

Préchauffer le four à 100°C durant la préparation.

Pour réaliser la pâte à crumble, mélanger à la main le beurre, le sucre en poudre, le sucre de cassonade et la farine. Etaler la pâte sur une plaque de cuisson, la découper en rectangle pour former les biscuits, puis cuire à 100°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

Dans une assiette, positionner un biscuit crumble, dresser 1 boule de sorbet plein fruit Poire, 1 boule de crème glacée Cannelle et 1 boule de sorbet plein fruit Pomme tout en intercalant des pointes crémeux à la vanille entre chaque boule de glace. Ajouter également du crémeux au dessus des boules de glaces. Recouvrez l'ensemble avec les différents morceaux de fruits frais et verser le coulis caramel.

**Ingrédients**

**Pour le biscuit Crumble :**

200 g de beurre  
120 g de sucre de cassonade  
100 g de sucre en poudre  
250 g de farine

**Pour le crémeux à la vanille :**

1 L de crème liquide  
100 g de sucre en poudre  
1 gousse de vanille  
4 feuilles de gélatine

**Pour le dressage :**

Sorbet Plein Fruit Pomme  
Sorbet Plein Fruit Poire  
Crème Glacée Cannelle  
1 Pomme Granny  
1 Pomme Royale Gala  
1 Poire Rochas  
Coulis Caramel