



M A I S O N
CARTE D'OR

*Le 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.



Realisé 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