



Type : Novatrice

Tartare de fruit et sa crème de spéculoos

Catégorie : Mises en bouche

Ingrédients :

tartare de fruits : 4 kg
feuilles de génoise : 3
toping de fruits rouges : 1
crème fraîche liquide : 3 l
spéculoos réduits en poudre : 1 kg

La recette :

Verser dans le fond de la verrine le coulis de fruits rouges.
Découper, à l'aide d'un emporte pièces, 200 disques dans les feuilles de génoise.
Placer le disque de génoise sur le coulis de fruits rouges.
Ajouter le tartare de fruits.
Terminer par un disque de génoise.
Réaliser une crème chantilly et incorporer la poudre de spéculoos.
Décorer la verrine d'une rosace de chantilly aux spéculoos.