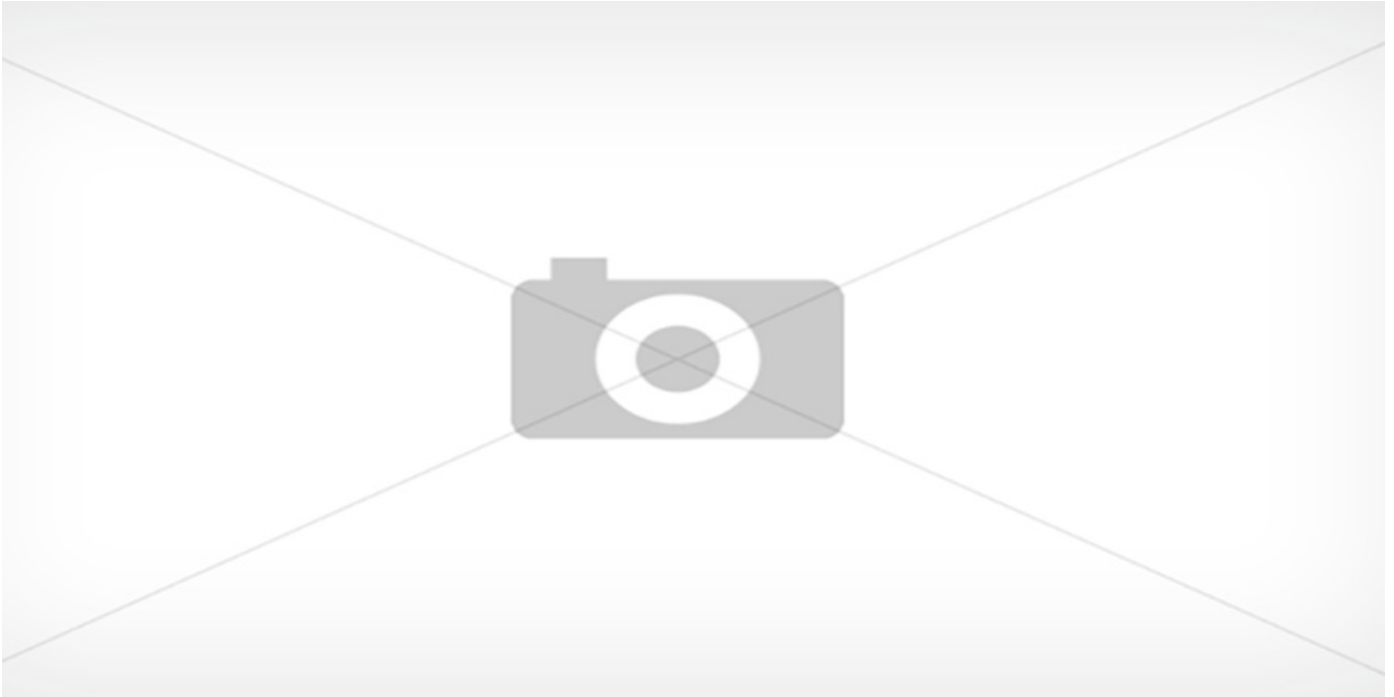


Helloresto

Millefeuille croustillant passion framboises à la fraise « Tagada »



Préparation pour 4 personnes

125g de framboises pour la garniture

Crème aux fruits de la passion :

62,5 g de jus de fruits de la passion

2 jaunes d'œufs

2 œufs

37,5g de sucre

1 feuille de gélatine

37,5g de beurre en pommade

Glace à la fraise Tagada : (si vous n'avez pas de sorbetière : acheter de la glace à la fraise.)

125g de lait

100g de fraises Tagada

40g de jaune d'œuf

Coulis Tagada :

100g de fraises

50g de fraises Tagada

25g de sucre

25g d'eau

Tuiles aux fruits de la passion :

Tuiles aux fruits de la passion .

30g de beurre pommade

30g de sucre

20g de sucre de cassonade

30g de farine tamisée

25g de jus de fruits de la passion

Crème aux fruits de la passion : Faire bouillir le jus de fruit de la passion avec le sucre et les œufs, ajouter la gélatine, laisser refroidir.

Ajouter le beurre pommade.

Glace à la fraise Tagada : Mixer le lait avec les fraises, passer au tamis, ajouter les jaunes

Cuire comme une crème anglaise (82°C), et Turbiner (Mettre le mélange à crème glacée ou à sorbet dans la sorbetière.)

Coulis Tagada : Tout simplement mixer tous les ingrédients ensemble.

Tuiles aux fruits de la passion : Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Couper des cercles.

Cuire jusqu'à coloration à 180°C.

Dressage : Dresser le dessert comme un millefeuille :

Une couche de crème passion au milieu d'une rosace de framboises

Mettre une tuile et renouveler l'opération.

Servir avec le coulis et la glace.