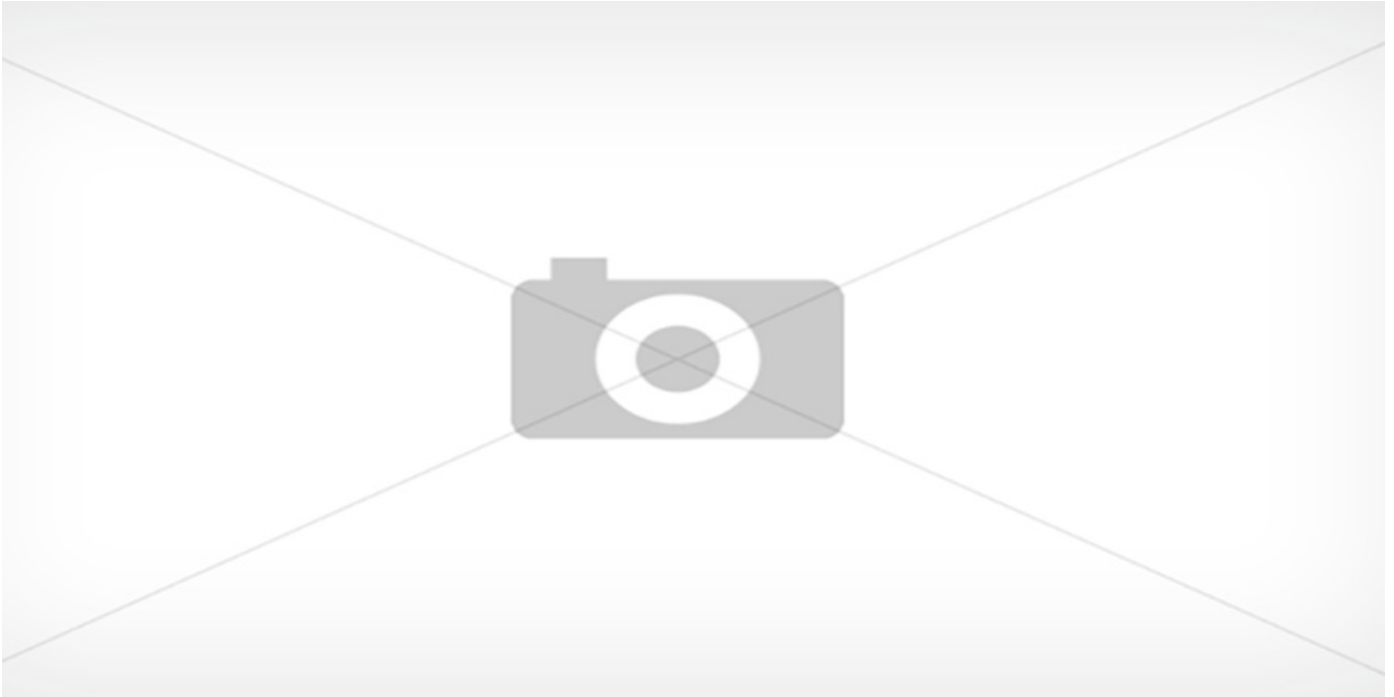


Helloresto

Verrine des Alpagnes



Préparation pour 4 personnes

Pain d'épices :

100g d'œuf

30g de sucre cristal

75g de lait

150g de miel

150g de farine

10g de levure chimique

1 zeste d'orange

5g de mélange 4 épices

Crèmeux cerise noire :

165g de purée de cerises noires

70g de crème

60g de sucre cristal

15g de maizena

25g de beurre de cacao

Chantilly au miel :

150g de crème liquide

15g de cassonade

30g de miel d'acacia

Pain d'épices :

Chauffer le lait, le miel, et le zeste d'orange.

Ajouter le mélange œufs, sucre puis farine, levure et épices. Mélanger au fouet.

Couler dans un moule et faire cuire 12 minutes à 180°C.

Crèmeux cerise noire :

Faire bouillir la purée de fruits et la crème. Ajouter la maïzena, le sucre et le beurre de cacao, refaire bouillir.

Stocker et réserver au froid pour montage.

Chantilly au miel :

Mélanger tous les ingrédients et stocker au frigo 24 heures.

Monter au batteur et réserver pour montage.

Montage et finition :

Couler à la poche à douille la moitié du crèmeux cerises. Mettre des cubes de pain d'épices, des copeaux de chocolat blanc et une amaréna. Pocher dessus la moitié de la chantilly puis le reste du crèmeux cerises.

Faire durcir au froid et décorer le dessus avec le reste de la chantilly et décors chocolat.

Recette réalisée au salon de la gastronomie par Laurent Blettery pâtissier Roannais Amour et Chocolat en partenariat avec helloresto.fr ... Voir les photos du pâtissier Roannais-><http://www.helloresto.fr/Salon-Gastronomie-2013.html> ...