

caramel au beurre salé

125g de crème entière
 1 gousse de vanille
 44g de glucose
 81g de sucre
 39g de beurre
 1g de sel
 25g de gélatine

. NOTES .

.....

.....

.....

- . Faire tiédir la crème, y faire infuser les graines et la gousse de vanille.
- . Cuire le glucose et le sucre à 180°C, en remuant doucement de temps en temps, dans une casserole.
- . Décuire avec la crème sans la gousse doucement et ajouter la gélatine préalablement trempée dans un bol d'eau froide.

- . Laisser le caramel reposer à l'extérieur et attendre qu'il retombe à 40°C.
- . Rajouter aussitôt le beurre froid, le sel et mixer sans incorporer de l'air.

Réserver au réfrigérateur.

financier noix de décan

100g de sucre glace
 20g de farine
 60g de beurre
 50g de poudre d'amande
 2 blancs d'œufs
 100g de noix de Pécan
 plat 10x27cm

. NOTES .

.....

.....

.....

- . Préchauffer le four à 190°C (th.6).
- . Mélanger le sucre, la farine et la poudre d'amande.
- . Faire fondre le beurre et laisser tiédir
- . Incorporer les blancs dans le mélange sec, et ajouter le beurre
- . Chemiser le moule, verser la pâte dedans, et répartir les noix concassées dessus.
- . Faire cuire 20 minutes.

Réserver au réfrigérateur.

bavaroise à la vanille

200g de lait
 2 gousses de vanille
 60g de jaunes d'œufs
 60g de sucre
 6g de gélatine
 200g de crème liquide 35%

. NOTES .

.....

.....

.....

- . Blanchir les jaunes d'œufs avec 30g de sucre.
- . Faire bouillir le lait avec le sucre restant et les graines des gousses, et verser sur les jaunes d'œufs.
- . Bien mélanger et faire cuire à 82°C tout en remuant.
- . Incorporer la gélatine préalablement trempée dans un bol d'eau froide.
- . Débarrasser et laisser refroidir.
- . Faire monter la crème et l'incorporer dans la crème anglaise.

Réserver au réfrigérateur.