

Pellé Cyril

Tapioca au lait de coco,
banane et fruits rouges
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p>BASE :</p> <p>Cuire les perles de tapioca dans de l'eau environ 10 minutes, égoutter et refroidir sous l'eau froide.</p> <p>Faire chauffer le lait de coco avec l'eau, le sucre et la gousse de vanille grattée, laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante, filtrer et refroidir</p> <p>Couper les bananes en dés et mélanger avec les perles et le lait vanillé.</p> <p>COULIS:</p> <p>Mixer les fruits avec le sucre glace et le jus de citron, filtrer pour enlever les grains.</p> <p>Dresser au fond d'une verrine et laisser limite congeler.</p> <p>DRESSAGE :</p> <p>Dresser le tapioca sur le coulis glacé</p> <p>FINITION :</p> <p>Décorer les verrines avec le reste de fruits rouges, zestes de citron vert et gousse de vanille séchée.</p>
Tapioca en grains	Kg	0,120		
Lait de coco	L	0,800		
Eau	L	0,20		
Vanille gousse	Pce	1		
Banane	Pce	4		
Cassonade	Kg	0,200		
COULIS				
Fraises	Kg	0,200		
Framboise	Kg	0,090		
Citron	Pce	1		
Sucre glace	Kg	0,020		
FINITIONS				
Framboises	Kg	0,050		
Fraises	Kg	0,040		
Citron vert	Pce	1		