

Île flottante pistache,  
caramel framboise  
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
<b>CRÈME ANGLAISE</b>				<p><b>CRÈME ANGLAISE :</b> Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille et délayer la pâte de pistache. Verser le lait sur le mélange jaunes sucre et cuire à la nappe en remuant en huit avec une spatule. ( 80°C à la sonde)</p> <p>Une fois cuite, filtrer et refroidir rapidement.</p> <p><b>ÎLE FLOTTANTE:</b> Monter les blancs en neige au batteur en incorporant le sucre en plusieurs fois. Ils doivent être bien lisses. Ajouter les pistaches concassées à la fin à l'aide d'une maryse.</p> <p><b>Deux cuissons possible :</b> -Pocher dans le lait de la crème en grosses quenelles. -Mouler en ramequins huilés et cuire au bain marie à 150°C environ 15 min, laisser tiédir et passer le chalumeau pour les faire colorer.</p> <p><b>CARAMEL FRAMBOISE :</b> Cuire les framboises dans l'eau et le sucre, égoutter et réserver le jus. Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau, décuire avec le beurre et la crème chaude, ajouter un peu de jus de framboise</p> <p><b>DRESSAGE :</b> Dresser dans une coupelle, avec l'île sur la crème, caramel framboise, décorer de pistache, framboise fraîche et menthe.</p>
Lait entier	L	1		
Jaunes d'œufs	Pce	8		
Sucre	Kg	0,120		
Gousse de vanille	Pce	1		
Pâte de pistache	Kg	0,120		
Crème fraîche épaisse	Kg	0,045		
<b>ÎLE FLOTTANTE</b>				
Blancs d'œufs tempérés	Pce	8		
Sucre semoule	Kg	0,200		
Pistaches mondées	Kg	0,100		
<b>CARAMEL FRAMBOISE</b>				
Framboises surgelées	Kg	0,400		
Sucre semoule	Kg	0,050		
Eau	L	Pm		
Sucre semoule	Kg	0,150		
Eau	L	0,070		
Beurre	Kg	0,015		
Crème liquide 35 %	L	0,120		
<b>FINITION</b>				
Framboises fraîches	Bqt	1		
Pistaches mondées	Kg	0,050		
Menthe	Botte	0,5		
<b>NOTES PERSONNELLES</b>				