

Tisane onctueuse

RECETTE ORIGINALE DE SÉBASTIEN FARÉ



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Tisane onctueuse

RECETTE ORIGINALE DE SÉBASTIEN FARÉ



≈ 30 min de préparation
(hors cuisson)



≈ 1,31 €/portion*

VERRINE ONCTUEUSE FRUITS ROUGES

700 g de crème légère Onctueuse
Elle & Vire Professionnel[®]
250 g de coulis de fruits rouges
QS de fruits rouges
QS de fleurs de basilic

SABLÉS BRETONS

40 g de jaunes d'œufs
80 g de sucre semoule
110 g de farine type 55
4 g de levure chimique
90 g de beurre ½ sel Lescure, AOP
Charentes-Poitou

SORBET ONCTUEUX MIEL-CITRON

500 g de crème légère Onctueuse
Elle & Vire Professionnel[®]
30 g de jus de citron
60 g de miel
20 g de sirop de glucose
QS zestes de citron

PRÉPARATION

Dans chaque verrine, verser 70 g d'Onctueuse et 25 g de coulis de fruits rouges. Terminer le dressage avec des fruits rouges. Ajouter des fleurs de basilic.

Pour les sablés bretons, monter les jaunes avec le sucre. Pendant ce temps, tamiser la farine avec la levure chimique. Lorsque les jaunes sont montés, ajouter le beurre pommade, puis la farine et la levure chimique tamisées ensemble.

Faire cuire à 150°C pendant environ 20 minutes.

Pour le sorbet, faire chauffer le jus de citron et le miel. Ajouter le sirop de glucose. Lorsque celui-ci est tiède, ajouter Onctueuse ainsi que les zestes de citron. Verser dans un bol Pacojet et réserver au congélateur. Pacosser le sorbet. Former les boules.

ASTUCE : il est possible de turbiner le mix glace à la sorbetière classique.



- UN GOÛ FRAIS & ACIDULÉ
- UNE TEXTURE SEMI-ÉPAISSE & ONCTUEUSE
- FACILE À TRAVAILLER EN SALÉ & SUCRÉ

Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre choix

www.savencia-fd-foodservice.com

[f](#) [@elleetvirepro_france](#)

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

