

CREME aux FRUITS de la PASSION

Recette Michel 19.05.2012

- Préparer le jus de fruits en le filtrant
mais en gardant quelques graines pour le décor
- laisser tremper la gélatine dans l'eau froide
- Mélanger 300 gr de jus avec le lait et le sucre
Faire bouillir
- Ajouter les feuilles de gélatine essorées dans
le mélange chaud
- Verser l'ensemble sur les jaunes
- laisser refroidir puis
- Ajouter la crème fouettée
- bien mélanger
- Garnir le cercle de cuisson avec la moitié de génoise
- verser la crème refroidie et garder l'ensemble au réfrigérateur



- TUILES à la NOIX de COCO

- 140 gr de noix de coco râpée
- 140 gr de blancs d'œufs
- 160 gr de sucre semoule
- 100 gr de beurre fondu
- 20 gr de farine
- Mélanger la noix de coco, les blancs d'œufs et le sucre
- ajouter la farine – puis le beurre fondu
- Déposer des petits tas de cette préparation sur
la plaque de cuisson
- aplatir avec une fourchette trempée dans l'eau froide

*Le O/ des tuiles doit correspondre à la hauteur du gâteau
puisqu'elles sont destinées à le garnir.*

CREME ENTIERE FOUETTEE

- avec de - la crème fouettée, vous pourrez prévoir des
Gâteaux – à base de préparation pour tuiles (voir photos ci-dessus)