



#### SORBET EXOTIQUE

- . 250 G DE PURÉE DE PASSION
- . 500 G DE PURÉE DE LITCHIS
- . 250 G DE PURÉE DE COCO
- . 275 G D'EAU
- . 80 G DE GLUCOSE ATOMISÉ
- . 200 G DE SUCRE
- . 1 GOUSSE DE VANILLE
- . ½ ZESTE DE CITRON VERT
- . 1 PINCÉE DE CARDAMOME EN POUDRE

#### ANANAS (FROID)

- BRUNOISE D'ANANAS + CORIANDRE FRAÎCHE
- . RHUM BLANC
  - . JUS + ZESTE, CITRON VERT
  - . VANILLE

#### CRÈME BATTUE

- . 500 G CRÈME FOUETTÉE
- . 50 G CASSONADE
- . QS : CANNELLE POUDRE, GINGEMBRE HACHÉ,  
VANILLE, CARDAMOME, RHUM BLANC.

#### PROCÉDÉ

- FAIRE LES OREILLETES :

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS, PROCÉDER COMME POUR UNE PÂTE SABLÉE, PUIS METTRE EN BOULE. LAISSER ENSUITE REPOSER DANS UN LINGE HUMIDE PENDANT 30MINUTES PUIS ÉTENDRE AU ROULEAU TRÈS FIN. COUPER DES RECTANGLES, ET DÉTAILLER AVEC LA ROULETTE DENTELÉE. FRIRE À L'HUILE D'ARACHIDE À 140°C. METTRE SUR UN PAPIER ABSORBANT ET SAUPOUDRER DE SUITE DE SUCRE SEMOULE.

#### ANANAS POCHÉ AU SIROP

- . 150 G CASSONADE
- . 150 G DE SUCRE
- . 1 LITRE D'EAU
- . POCHER PUIS POÊLER BEURRE CLARIFIÉ + SIROP

#### OREILLETES DE MANOU DESSERT DE NOËL EN PROVENCE

- . FARINE 250 G
- . ŒUFS 2
- . BEURRE 50 G
- . SEL UNE PINCÉE
- . FLEUR D'ORANGER 30 G
- . 3 CUILLERÉES À SOUPE DE SUCRE
- . 3 CUILLERÉES À SOUPE D'HUILE