



BIO WALLONIE



BIO WALLONIE

NOM DE LA RECETTE : Baiser de mamy (poire farçie)

NOMBRE DE COUVERTS : CVTS

POIDS DE LA PORTION GRAMMES

PRIX PAR PORTION : EUROS



INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Poires	3,000	Kg	2,48	7,44	Domaine de la Pommeraie
Beurre	0,001	Kg	16,24	0,16	Mabio
Crème fraîche	0,800	Kg	7,15	5,72	Mabio
Noisettes	0,150	Kg	13,64	2,04	
Sucre	0,455	Kg	3,17	1,19	Éthiquable
Beurre	0,080	Kg	16,24	1,30	Mabio
Crème liquide	0,200	L	7,15	1,43	Mabio
TOTAL				19,28	

ALLERGÈNES :**MODE DE PRÉPARATION :**La poire :

- 1) Laver les poires et couper une la base pour stabiliser la poire (réserver les bases coupées)
- 2) Vider les poires et les cuire au four vapeur pendant 15 minutes
- 3) Découper les bases de poires en morceaux et réaliser une compote avec le beurre
- 4) Farcir les poires avec la compote et réserver au frais

La tuile caramel/noisette :

- 1) Concasser les noisettes
- 2) Faire chauffer une poêle, faire fondre 185 Gr de sucre, ajouter le reste du sucre et monter la préparation à 145°C
- 3) Étendre le caramel sur une feuille en silicone et parsemer de noisettes concassées sur le caramel encore chaud
- 4) Laisser refroidir et casser en morceaux

La crème chantilly :

- 1) Monter la crème en chantilly

Le caramel beurre salé :

- 1) Faire chauffer une poêle, 40 Gr de sucre, ajouter le reste du sucre et monter la préparation à 145°C
- 2) Ajouter le beurre hors du feu et laisser fondre
- 3) Remettre chauffer la préparation et incorporer la crème
- 4) Réserver au frais dans un bol en inox

mabio

Entreprise coopérative, citoyenne et solidaire

ETHIQUABLE

