

Verrine Pêche, Coulis de Framboise et Chantilly



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes

Ingédients

Crème fraîche 30% MG Grand Fermage	30 cl
Sucre glace	1 cuillère à soupe
Biscuits de Reims	4
Pêches au sirop	2
Coulis de framboise	4 cuillères à soupe
Pistaches écrasées	2 cuillères à café
Tuiles de caramel	4

Les étapes de la recette

- Monter la Crème fraîche 30% MG Grand Fermage et ajouter le sucre glace en fin de montage.
- Égoutter les pêches et les couper en quartiers.
- Broyer les biscuits de Reims et les déposer dans chaque fond de verrine.
- Ajouter une cuillère à soupe de coulis de framboise dans chaque préparation et disposer les quartiers de pêches dans chaque verrine.
- Rehausser chaque verrine de chantilly à l'aide d'une poche à douille cannelée, puis décorer de pistaches écrasées.
- Servir les verrines accompagnées d'une tuile au caramel.

Pour réaliser
cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr