

« Déclinaison de brimbelles »



■ Caissette aux brimbelles

200 grs de sucre semoule, 200 grs de poudre d'amandes, 3 œufs entier, 2 jaunes d'œufs, 50 grs de farine, 100 grs de beurre fondu, et 450 grs de brimbelles. (Prévoir 30grs de brimbelles par caissette).

Dans un cul de poule, mélanger le sucre semoule, la poudre d'amande, et les œufs. Ajouter le beurre fondu et la farine.

Verser la pâte dans des caissettes en prenant soin de les remplir aux trois quarts seulement pour éviter qu'ils ne débordent en gonflant lors de la cuisson.

Ajouter les brimbelles sur le dessus de la pâte.

Enfourner dans un four à 180°C pendant une vingtaine de minutes.

■ Coulis de brimbelles

300 grs de brimbelles, 100 grs de sucre semoule, et un verre d'eau.

Dans une casserole, verser le verre d'eau et ajouter les brimbelles, et le sucre. Faire cuire à feu doux. L'objectif est de faire fondre le sucre, et de conserver la forme des brimbelles.

Retirer du feu dès que vous observez une légère ébullition.

■ Coque chocolat et son sorbet de myrtille

Accompagner votre déclinaison d'un sorbet de myrtille

Recette proposée par :

Pascal REMY

L'auberge de la croix des Hêtres

Le haut du têt

88120 VAGNEY

03.29.24.71.59