

Sablé breton au poivre Timut,
pomme confite au sirop des îles
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
SABLE AU POIVRE				<p>SABLE: Mélanger les poudres sèches, ajouter le beurre et le poivre Timut, sabler. Incorporer les jaunes et fraiser l'ensemble. Abaissier la pâte d'environ un cm et laisser reposer au frais sur papier cuisson. Détailler à l'emporte pièce et cuire à 180°C pendant environ 10 minutes Retirer et laisser refroidir.</p> <p>SIROP: Couper le citron en morceaux, gratter la vanille et porter à ébullition l'ensemble des ingrédients. Pocher les pommes épluchées à petit frémissement pour ne pas les abîmer, les garder fondantes.</p> <p>COULIS DE MANGUE : Éplucher la mangue, retirer le noyau et mixer finement avec le sucre, passer à l'étamine pour retirer les fibres.</p> <p>DRESSAGE : Disposer la pomme cuite refroidie sur le sablé, décorer avec les épices du sirop Servir avec des gouttes de coulis autour de la pomme</p>
Farine	KG	0,135		
Levure chimique	KG	0,004		
Beurre	KG	0,100		
Jaune d'œuf	Pièce	2		
Poivre Timut	KG	PM		
Sucre	KG	0,09		
Sel	KG	0,002		
SIROP DES ÎLES				
Anis étoilé	Pièce	1		
Cannelle bâton	PM	1		
Citron vert	Pièces	1		
Eau	L	1		
Spigol	PM	PM		
Sucre	KG	0,60		
Vanille	Gousse	1		
POMMES CUITES				
Elstar (pomme)	Pièces	8		
COULIS DE MANGUE				
Mangue	Pièce	1		
Sucre	KG	0,05		
Notes personnelle :				

