

Entremet mousse d'avocat crevette
Gelée de pamplemousse
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p>BASE : Choisir des avocats bien mûrs, récupérer la chair et mixer bien fin avec le jus de citron, ajouter la gélatine fondue. Fouetter la crème bien fraîche (garder crémeuse). Mélanger délicatement les deux appareils, assaisonner et débarrasser dans une poche à douille.</p> <p>PAIN DE MIE: Emporte-piècer le pain de mie complet, aplanir avec un rouleau à pâtisserie, badigeonner de beurre et toaster au four.</p> <p>GELÉE DE PAMPLEMOUSSE: Chauffer légèrement le jus de pamplemousse avec l'estragon, laisser infuser et chinoiser. Incorporer la gélatine et laisser tiédir</p> <p>MONTAGE : Dans un emporte-pièce ou un ramequin, disposer le pain de mie, mousse avocat, dés de crevettes, terminer par la mousse avocat.</p> <p>DÉCOR : Décorer les entremets avec un segment d'orange, de pamplemousse. Glacer avec la gelée de pamplemousse et faire prendre au frais Terminer le décor avec une crevette rose entière, le cerfeuil et les graines</p> <p>SERVIR BIEN FRAIS</p>
Avocats mûrs	PCE	4		
Jus de citron jaune	L	0,050		
Crème liquide 35 %	L	0,100		
Gélatine feuille	PCE	4		
Sel, poivre, piment d'Espelette	PM	Pm		
GELÉE DE PAMPLEMOUSSE				
Jus de pamplemousse	L	0,200		
Estragon	Botte	0,5		
Gélatine feuille	PCE	2 à 3		
PAIN DE MIE				
Tranche de pain de mie complet	Pce	8		
Beurre	Kg	0,030		
GARNITURE				
Crevettes roses	Pce	16		
Pamplemousse	Pce	2		
Orange	Pce	2		
FINITION				
Cerfeuil	Botte	0,5		
Graine de sésame, pavot	PM	PM		
Notes personnelle :				

