



INGRÉDIENTS

Dessert

Crème

- 1.250 l de crème entière
- 250 g de sucre
- 2 dl d'absinthe

Crumble

- 100 g de beurre
- 40 g de chocolat noir 70%
- 100 g de poudre d'amande
- 70 g de farine
- 100 g de sucre

Tuiles

- 50 g de beurre
- 25 g de farine
- 50 g de sucre
- 25 g de cacao
- Anis étoilé
- 4 blancs d'oeuf

CRÈME GLACÉE À L'ABSINTHE

avec le chef Frederico Bertozzini

PRÉPARATION

Crème

- 01.** Monter la crème (bien froide) en chantilly, mélanger doucement.
- 02.** Ajouter la moitié du sucre.
- 03.** Mélanger à vitesse rapide et ajouter le reste du sucre.
- 04.** Mélanger à vitesse moyenne.
- 05.** Ajouter l'absinthe et mélanger gentiment pour incorporer.
- 06.** Débarrasser dans un bac et placer au congélateur 6 heures minimum.

Crumble

- 07.** Faire fondre le beurre et le chocolat au bain marie.
- 08.** Mélanger la poudre d'amande, la farine et le sucre.
- 09.** Déposer sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson et étaler.
- 10.** Enfourner 20 minutes à 160°C et remuer toutes les 5 minutes.

Tuiles

- 11.** Faire fondre le beurre.
- 12.** Mélanger la farine, le sucre, le cacao et l'anis étoilé.



recette de l'émission du
26.04.2024



- 13.** Ajouter les blancs d'œufs et le beurre.
- 14.** Mélanger.
- 15.** Laisser reposer au frais pendant 30 minutes.
- 16.** Étaler sur un moule ou sur une plaque.
- 17.** Enfourner 7 minutes à 160°C.

DRESSAGE

- 01.** Placer le crumble au fond d'une assiette creuse.
- 02.** Déposer une boule de crème à l'absinthe.
- 03.** Ajoute la tuile.

