

2013

mes carnets gourmands **FÉLINE**

Pour 4 personnes :

Macaron « tout fruits » de Prune Jaune du Var,**Pomme reinette caramélisée, Framboise,****Crème anglaise à la vanille de Madagascar & au Romarin.**

- 4 prunes jaunes du Var
- 4 Framboises
- 2 Pommes Reinette
- 50g sucre
- CREME ANGLAISE :
- ½ L de lait
- 60g sucre
- 5 jaunes d'oeuf
- 1 gousse de Vanille de Madagascar
- 1 brin de romarin

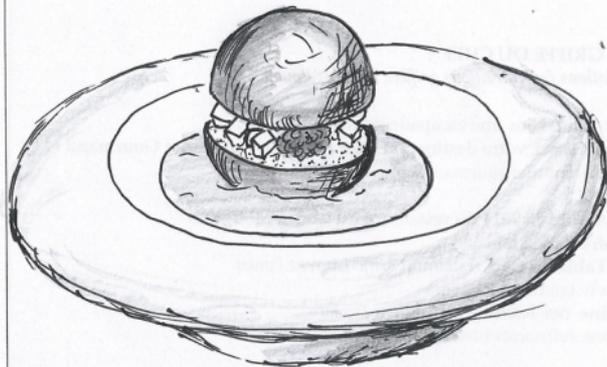
1. Réaliser la crème anglaise :
Faire chauffer doucement le lait avec le romarin entier,
Ouvrir en 2 dans la longueur la gousse de vanille la gratter,
Mettre les graines avec les jaunes et la gousse à infuser avec le lait.
Ajouter le sucre aux jaunes et bien fouetter
Ajouter un peu de lait chaud dans les jaunes, bien mélanger et verser l'ensemble dans la
casserole avec le reste de lait et laisser cuire doucement en remuant en permanence jusqu'à
une consistance nappante puis débarrasser aussitôt dans un saladier posé sur des glaçons
afin de refroidir rapidement la crème.
2. éplucher toutes les pommes, les vider, les couper en dés.
3. Mettre les pommes dans une casserole avec le sucre
Et laisser légèrement caraméliser puis débarrasser.
4. Couper les prunes en 2, les garnir comme un macaron avec les pommes,
5. Poser une framboise par prune et refermer.
6. Servir la crème anglaise froide au fond de l'assiette, le macaron de Prune centré.

Peut-être accompagné idéalement avec une glace Vanille,

Le macaron de prune peut-être servi froid
ou chaud (légèrement passer au four 3min à 180°)LE *dessin* de la *Recette*

Macaron « tout fruits » de Prune Jaune du Var,
Pomme Reinette Caramélisée, Framboise
Crème Anglaise à la Vanille de Madagascar & au
Romarin

LAURENT POLIET élève
Classe



Laurent Poliet.