

BARQUETTE DE PETIT-DÉJEUNER À LA CRÈME D'ANANAS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de piments rouges
450g



Tapenade de figues 325g

INGRÉDIENTS



- 150 g de beurre
- 125 g de sucre
- 100 g de farine d'amande
- 100 g de purée d'ananas
- 100 g de chocolat blanc
- 85 g de sucre en poudre
- 80 g de tapenade de figues Bresc
- 50 g de baies de goji
- 25 g de farine
- 5 g de purée de piment rouge Bresc
- 3 blancs d'œuf
- 2 œufs
- 5 feuilles de gélatine

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Battre les blancs d'œuf en neige avec le sucre. Mélanger la farine d'amande avec la farine et l'incorporer à l'aide de la spatule dans le mélange de blanc d'œuf. Vaporiser 8 petites barquettes de +/- 15 cm de long. Enfourner 20 minutes à 180 °C. Laisser les meringues refroidir. Pour la crème d'ananas, mélanger la purée d'ananas avec le sucre en poudre et la purée de piment. Porter à ébullition et faire dissoudre la gélatine. Verser la purée d'ananas sur les œufs battus et faire cuire dans une petite casserole à feu moyen. Ajouter le beurre et laisser entièrement refroidir. Verser le mélange dans une poche à douille. Couvrir les côtés lisses des meringues d'une fine couche de tapenade aux figues et presser sur la poche à douille pour déposer une couche de crème d'ananas sur 4 barquettes. Recouvrir avec les autres barquettes et appuyer légèrement dessus. Faire fondre le chocolat au bain-marie et tremper l'extrémité des barquettes dans le chocolat. Saupoudrer le bout avec les baies de goji coupées en morceaux sur le chocolat ramolli.