Barquette de petit-déjeuner à la crème d'ananas



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

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de piments rouges 450g



Bresc Tapenade de figues 325g

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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000