

MAISON COLIN BOULANGERIE PATISSERIE
2 allée des Chenevières, 54850 MÉRÉVILLE
60 rue du Bois de Grève, 54850 MESSEIN

TARTE PINA COLADA

Ingrédients pour le sablée breton :

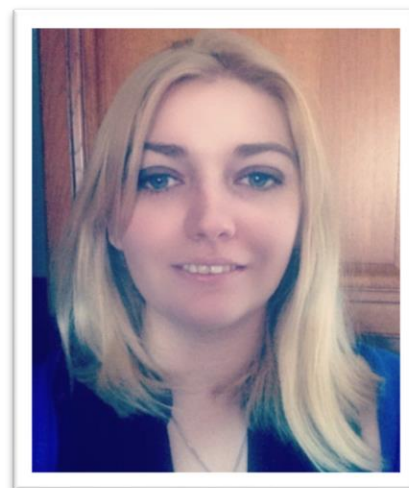
375g de beurre - 350g de sucre - 10g de sel
150g de jaunes d'œufs - 500g de farine
17g de levure chimique - Zeste de citron vert

Préparation :

Mélanger le beurre, le sucre et le sel.

Y ajouter les jaunes d'œufs, terminer par la farine tamisée/levure et les zestes de citron vert.

Cuire les sablés dans des cercles légèrement graisser environ 10 min à 180°C



Mégane COLIN

Ingrédients pour la poêlée d'ananas :

560 g d'ananas frais - 60g de beurre - 70g de cassonade - 1 gousse de vanille

Préparation : Faire fondre le beurre dans une casserole, y ajouter le sucre et la gousse de vanille.

Couper l'ananas en morceaux et le faire caraméliser.

Ingrédients pour la mousse noix de coco :

250g de pulpe - 100g de sucre - 4 feuilles de gélatine - 500g de crème fouettée

Préparation : Hydrater la gélatine dans l'eau froide puis égoutter.

Faire chauffer la pulpe noix de coco avec le sucre, porter à ébullition. Hors du feu incorporer la gélatine ramollie. Faire monter la crème liquide.

Mélanger délicatement le tout.

Dressage :

Déposer sur les cercles de pâtes sablés les morceaux d'ananas refroidis, et recouvrir le contour avec la mousse noix de coco à l'aide d'une poche à douille. Décorer avec quelques fanes d'ananas et des zestes de citron vert.

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer 
DEPUIS 1830

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres

Anim I5 Communications et Productions 03.83.19.15.15. contact@animI5.com www.animI5.com

Ateliers des Maîtres Gourmets Foire Internationale de Nancy Juin 2018

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830 

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres

Anim I5 Communications et Productions 03.83.19.15.15. contact@animI5.com www.animI5.com

Ateliers des Maîtres Gourmets Foire Internationale de Nancy Juin 2018