



Salade de fruits, chantilly verveine et crème anglaise

Recette réalisée avec



Ronde en bouche,
onctueuse et
nappante. L'arôme
naturel de vanille
bourbon en
fait une crème
gourmande.



10 personnes

0,36€ HT / portion



Salade de fruits, chantilly verveine et crème anglaise



- 20 g de grenade
- 120 g de kiwi
- 100 g d'ananas
- 250 g de crème Candia spécial foisonnement
- 40 g d'orange
- 150 g de pamplemousse
- 5 g de verveine
- 250 g de sucre glace
- 300 ml de **crème anglaise Candia pro**

Peler à vif les agrumes. Détailler les fruits. Turbiner la crème anglaise. Chauffer la crème Candia pro spécial foisonnement, ajouter les feuilles de verveine, laisser infuser 30 minutes.

Filtrer. Filmer et réserver frais. Réaliser une chantilly sucrée. Débarrasser dans une poche à douille.

Procéder au dressage : disposer les fruits dans l'assiette, ajouter une quenelle de glace puis la chantilly à la verveine. Parsemer de graines de grenade.

Astuce du chef

Pour une quenelle de glace réussie munissez-vous de deux cuillères en argent et un récipient d'eau chaude