

# R

## Fondant de lentilles glacées

NOISETTES • AMANDES



**Succombez à la gourmandise et découvrez un produit d'une grande qualité, unique et raffiné, crée par un passionné d'innovation. Suivez les conseils et les idées d'accompagnement pour ajouter une subtile touche de gastronomie à vos desserts ou autres cafés gourmands puis laissez-vous guider par votre imagination !**

### En tarte: galette des rois

Etaler 1 pot de fondant de lentilles glacées noisettes-amandes entre deux disques de pâte feuilletée et souder les bords. Enfourner à 210°C pendant 30 min.

### En coulis: sur une coupe glacée

Associer une boule de glace au nougat avec une boule de sorbet à l'abricot. Surmonter d'un peu de chantilly et faire couler au dessus 1 c. à s. de fondant de lentilles glacées noisettes-amandes préalablement chauffé au bain marie .

### En verrine

Dans de petites verrines, superposer 1 c. à s. de crème pâtissière, 2 c. à c. de fondant de lentilles glacées chocolat noir et 1 c. à s. de compotée de poire. (faire caraméliser du sucre sans eau au fond d'une poêle puis y faire dorer des quartiers de poire . Ajouter un peu d'eau pour finir la cuisson à feu doux).



## Idées recettes !

par Sébastien Ribeyron



## MACARONS MOELLEUX

**Le Macaron, emblème de la gourmandise... toutes les saveurs sont permises... et surtout celles du fondant de lentilles glacées noisettes-amandes!**

### • Ingrédients pour 20 macarons :

200 g de poudre d'amande/ 200 g de sucre glace/ 200g de sucre en poudre/ 8 cl d'eau/ 1 sachet de sucre vanillé/ 2 \* 80g de blancs d'œufs/ 1 pot de fondant de lentilles glacées noisette-amandes.

### • Préparation :

Mixer la poudre d'amandes et le sucre glace, puis tamiser ce mélange. Mélanger cette fine poudre avec 80 g de blancs d'œufs non battus jusqu'à l'obtention d'une pâte d'amande homogène. Porter à ébullition l'eau le sucre en poudre et le sucre vanillé pour faire un sirop. Monter les 80 g de blancs d'œufs restants en neige à faible vitesse. Lorsque la température du sirop atteint 100°C, augmenter la vitesse. Lorsque les blancs sont fermes et que le sirop atteint 110°C, verser ce sirop en filet sur les blancs. Continuer de battre les blancs jusqu'à l'obtention d'une meringue épaisse et presque froide. Mélanger très délicatement et progressivement (= macaronner) la meringue et la pâte d'amande. Déposer des petites masses de pâte espacées sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé. Cuire 12 min dans le four préchauffé à 150°C. Détacher les macarons avec une spatule et les souder deux à deux avec 1 c. à c. de fondant de lentilles glacées noisette-amandes.



**Les macarons peuvent se congeler avant d'être soudés deux à deux.**

Tous droits réservés SARL RIBEYRON AGRO

SARL Ribeyron agro

Pralhac 43320 LOUDES (43)

E : [contact@lentilleschutneysetfondants.fr](mailto:contact@lentilleschutneysetfondants.fr)