

# R

## Fondant de lentilles glacées

CHOCOLAT LAIT  
CARAMEL



**Succombez à la gourmandise et découvrez un produit d'une grande qualité, unique et raffiné, créé 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 Fourrage: Choux à la crème

Fouetter 250 g de crème fraîche en chantilly et l'aromatiser avec une pincée de poudre d'anis. Mélanger progressivement cette crème fouettée à 1 pot de fondant de *lentilles* glacées chocolat lait-caramel. Utiliser cette appareil pour fourrer des petits choux.

### A tartiner: Biscuit roulé

Badigeonner un biscuit à rouler (type génoise) d'un café sucré juste après la cuisson du biscuit. Étaler le fondant de *lentilles* glacées chocolat lait-caramel sur ce biscuit imbibé que l'on peut alors rouler sur lui-même à l'aide d'un torchon humide.

### En verrine

Dans de petites verrines, superposer 1 c. à s. de mousse au chocolat aromatisée avec de la poudre de noix, 2 c. à c. de fondant de *lentilles* glacées chocolat lait-caramel et 1 c. à s. de chantilly à la chicorée. Surmonter le tout d'un filet de coulis de caramel salé.

Fiche imprimable en ligne, plus d'infos sur : [www.lentilleschutneysetfondants.fr](http://www.lentilleschutneysetfondants.fr)



## Idées recettes !

par Sébastien Ribeyron



## CRÊPES A L'ORANGE

**Les Fondants de *lentilles* glacées se tartinent à merveille sur de simples crêpes. Voici une version plus sophistiquée ou la crêpe est baignée dans le jus et le parfum d'une orange fraîche.**

### • Ingrédients pour 6 pers :

pâte à crêpe: 250 g de farine/ 3 œufs / 30 g de beurre/  
40 cl de lait/ 10 cl d'eau

Appareil de fourrage: 1 pot de fondant de *lentilles*  
glacées chocolat lait-caramel/ 25 g de Noix/ 25 g  
d'Amandes/ 1 jaune d'œuf

jus à l'orange: 2 oranges ( le jus des deux et le zeste  
de l'une) / 40 g d'eau /36 g de sucre/ 80 g de beurre

### • Préparation :

Pâte à crêpe: Mélanger tous les ingrédients et laisser  
reposer la pâte deux heures.

Appareil de fourrage: Mélanger tous les ingrédients.

Jus à l'orange: Ciseler finement le zeste d'une orange et  
le confire (cuire) dans un sirop (36g de sucre fondu  
dans 40g d'eau). Ajouter le jus des deux oranges puis  
le beurre. Faire cuire des crêpes assez fines et  
déposer au centre 1 c. à s. d'appareil. Replier la crêpe.  
Porter le jus à l'orange à ébullition dans une grande  
poêle, et y déposer les crêpes repliées pour qu'elles  
s'imprègnent de jus (de même sur l'autre face).



**Pour que les crêpes restent croustillantes on peut les badigeonner de jaune d'œuf les imbiber du jus d'orange. Ces crêpes peuvent se faire à l'avance et se réchauffer 5 min à 180°C.**

Tous droits réservés SARL RIBEYRON AGRO

SARL Ribeyron agro  
Pralhac 43320 LOUDES (43)  
E : [contact@lentilleschutneysetfondants.fr](mailto:contact@lentilleschutneysetfondants.fr)