

# R

## Fondant de lentilles glacées

CHOCOLAT NOIR



**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 mignardise: ravioles d'ananas

Faire un sirop avec 150g de sucre et 20 cl d'eau, arroser de fines tranches coupées dans un ananas frais et cuire au four à 180°C jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sirop. Arroser avec un peu d'alcool de verveine. Replier les tranches d'ananas après avoir déposé à cœur ½ c. à c. de fondant de lentilles glacées au chocolat noir.

### Chaud: fondue au chocolat

Faire chauffer au bain marie, 1 pot de fondant de lentilles glacées au chocolat noir. Ajouter 1c. à s. de crème et 1 c. à c. de beurre fondu. Tremper dans la fondue des morceaux d'orange, ananas, fraises ou cerises à l'aide d'un pique.

### En verrine

Dans de petites verrines, superposer 1 c. à s. de panacotta vanillée, 2 c. à c. de fondant de lentilles glacées chocolat noir et 1 c. à s. de coulis aux fruits rouge. Saupoudrer d'éclats de pistaches grillées.

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



## Idées recettes !

par Sébastien Ribeyron



## TARTELETTES D'ANANAS

**Le chocolat noir corsé du fondant de lentilles glacées chocolat noir où la lentille exhale la saveur du cacao vient se fondre entre les parfums de l'ananas et de la Verveine.**

### • Ingrédients pour 6 pers :

Pour la pâte: 50 g de sucre glace/ 200 g de farine/ 10 g de gingembre frais/ 150 g de beurre/ 3 jaunes d'œufs durs écrasés

Pour l'Ananas: 1 Ananas frais/ 150 g de sucre/ 20 cl d'eau/ 1/2 gousse de vanille/ 50 g d'alcool de Verveine/ 1 pot de Fondant de lentilles glacées Chocolat noir

### • Préparation :

Préparer la pâte: Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 1h à T°C ambiante. Abaisser la pâte et faire des disques de 10 cm de diamètre et 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un emporte pièce. Cuire au four 20 min à 180°C.

Éplucher l'ananas, le trancher finement dans le sens de la largeur (3mm d'épaisseur) et l'arroser d'un sirop de sucre (Faire fondre à feu doux le sucre dans l'eau avec la gousse de vanille.) Enfourner à 180°C jusqu'à ce que l'ananas ait bu tout le sirop. Laisser refroidir, ajouter la Verveine. Disposer 40 g de Fondant de lentilles glacées Chocolat noir au milieu de chaque disque de pâte cuite. Recouvrir de 5 tranches d'ananas. Passer au four 2 min à 220°C et servir aussitôt.



**Pour encore plus de saveur, préparer l'ananas la veille pour le faire mariner toute la nuit.**

Tous droits réservés SARL RIBEYRON AGRO

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