

Mignardises poire-yuzu :

Ingrédients :

- 500g poire caramélisée et gélifiée au yuzu
- 600g crème diplomate
- 30pcs sablée bretons
- 200 nappage neutre
- Décors

Procéder de fabrication :

1. Pocher la crème diplomate dans les demis-sphères de 3cm de diamètres et placer au congélateur.
2. Déposer les poires dans les demi-sphères de 4cm de diamètre, mettre la crème diplomate à l'intérieurs, puis refermer avec des poires et lisser. Placer au congélateur.
3. Démouler, mettre sur une grille, glacer à l'aide du piston et déposer sur les sablée bretons. Décorer.

