

CARTE D'OR

13 DESSERTS DE FÊTES



POUR DE DÉLICIEUX MOMENTS !

CARTE D'OR

Vous souhaitez de délicieuses fêtes !

Cette année, réalisez de délicieux desserts pensés par nos chefs partenaires pour régaler vos proches à la maison.



Pour cela, vous aurez besoin de seulement quelques préparations à l'avance et nos crèmes glacées et sorbets Carte d'Or. Le jour J, place au dressage en quelques étapes simples pour un dessert d'exception.



**À VOUS DE JOUER
LES CHEFS À LA MAISON !**

PARTAGEZ VOS RÉALISATIONS :



@CARTEDOR

#MONDESSERTCARTEDOR

POIRE POCHÉE CARAMÉLISÉE **MIGNARDISES** & SA CRÈME GLACÉE VANILLE



POIRE POCHÉE CARAMÉLISÉE MIGNARDISES & SA CRÈME GLACÉE VANILLE

4
pers.



Difficulté



1h30

INGRÉDIENTS

Financiers :

- 4 blancs d'œuf
- 125 g beurre
- 200 g sucre roux
- 120 g poudre d'amande
- 125 g farine
- 1 pincée de sel
- 3 pincées de cannelle
- 15 g d'amandes effilées

Caramel :

- 150 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème liquide
- 50g de beurre doux

Poires pochées :

- 4 poires
- 3 cl de vin blanc
- 7 cl d'eau
- 250 g de sucre
- 2 bâtons de cannelle
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 1 c à café d'écorce d'orange
- Le jus d'un citron

Dressage :

- 1 poire pour les chips
- 1 bac de crème glacée Carte d'Or Vanille

LA VEILLE

Financiers : Préchauffez le four à 180°C. Faites fondre le beurre et laissez revenir à température. Mélangez le sucre, la farine, la poudre d'amande, le sel et la cannelle puis ajoutez les blancs d'œufs tout en continuant à mélanger. Puis incorporez le beurre fondu. Versez la préparation dans un moule à mini-muffins préalablement beurré et ajoutez quelques amandes effilées au-dessus des muffins. Enfourez pendant 12 à 15 minutes.

Poires pochées : Lavez et épluchez les poires. Faites bouillir l'eau et tous les autres ingrédients dans une casserole puis ajoutez les poires. Baissez le feu et laissez cuire à couvert environ 10 à 15 minutes.

Chips de poire : Coupez les poires dans la longueur en gardant la peau et disposez les tranches sur une grille huilée. Enfourez pendant 2h 30 à 100°C, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et sèches.

Caramel : Versez le sucre dans une poêle et chauffez à feu vif. Une fois que le caramel devient roux, baissez le feu et ajoutez le beurre et mélangez. Versez petit à petit la crème, et mélangez quelques minutes.

LE JOUR J

Dressage : Sur une assiette, disposez une poire pochée et nappez de sauce caramel. Disposez ensuite deux quenelles de crème glacée Vanille, les tranches de poires séchées et les mini financiers. Dégustez sans attendre !

PROFITEROLE & SA CRÈME GLACÉE CARAMEL SALÉE



PROFITEROLE & SA CRÈME GLACÉE CARAMEL SALÉE

5
pers.



Difficulté



1h30

INGRÉDIENTS

Pour le craquelin :

- 40g de farine
- 40g de cassonade
- 35g de beurre

Dressage :

- 2 bacs de Crème glacée Carte d'Or Caramel Fleur de sel
- Noisettes torréfiés
- Copeaux de chocolat

Pâte à choux :

- 125ml d'eau
- 75g de farine
- 50g de beurre
- 20g de sucre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

Caramel :

- 150 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème liquide
- 50g de beurre doux

LA VEILLE

Craquelin : Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etalez la pâte sur 3mm d'épaisseur. Réservez au frais.

Pâte à choux : Préchauffez votre four à 180°C. Faites bouillir l'eau, le beurre et le sucre. Hors du feu, ajoutez la farine et desséchez pendant quelques minutes puis ajoutez les œufs un à un. A l'aide d'une poche à douille, formez de beaux choux bien réguliers sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson. Posez un craquelin sur chaque chou et faites cuire pendant 30 à 35 minutes.

Caramel : Versez le sucre dans une poêle et chauffez à feu vif. Une fois que le caramel devient roux, baissez le feu et ajoutez le beurre et mélangez. Versez petit à petit la crème, et mélangez quelques minutes.

LE JOUR J

Dressage : Coupez les choux pour les garnir. Réalisez des belles boules de crème glacée Caramel salé et garnir les choux. Nappez d'un filet de sauce caramel et terminez avec quelques noisettes torréfiées et des copeaux de chocolat. Dégustez sans attendre !

DEMI-SPHÈRE CRÈME GLACÉE CHOCOLAT



DEMI-SPHÈRE CRÈME GLACÉE CHOCOLAT

4
pers.



Difficulté

 60
min

INGRÉDIENTS

Crèmeux chocolat :

- 500ml de lait
- 500ml de crème liquide
- 3 jaunes d'œufs
- 100g de sucre en poudre
- 400g de chocolat noir 70%

Disques de pâte sablée :

- 1 rouleau de pâte sablée

Dressage :

- 100g de noisettes torréfiées
- 1 bac de crème glacée Carte d'Or
Chocolat noir

LA VEILLE

Crèmeux chocolat : Réalisez une crème anglaise. Pour cela, mélangez le lait, la crème liquide, les jaunes d'œufs et le sucre dans une casserole et faites chauffer à feu doux. Mélangez continuellement jusqu'à obtenir une texture légèrement épaisse, la crème doit napper votre spatule. Versez la crème sur le chocolat en morceaux. Battré à vitesse maximum jusqu'à obtention d'une texture crémeuse. Réservez au frais toute la nuit.

Demi-sphère : Moulez la crème glacée chocolat dans des moules demi-sphères et remettre au congélateur.

Disques de pâte sablée : À l'aide d'un emporte-pièce, réalisez 4 disques de 8cm de diamètre de pâte sablée. Piquez-les à l'aide d'une fourchette et enfournez 5 à 10 minutes à 200°C. Laissez refroidir sur une plaque et réservez.

LE JOUR J

Dressage : Sur une jolie assiette, placez un sablé avec une pointe de crèmeux chocolat, pour stabiliser votre dessert. Déposez la demi-sphère de crème glacée Carte d'Or, pochez des belles pointes de votre crèmeux chocolat à l'aide d'une poche à douille. Parsemez de noisettes torréfiées. Dégustez sans attendre !

GOUTTE DE MERINGUE & SON SORBET FRAMBOISE



GOUTTE DE MERINGUE & SON SORBET FRAMBOISE

4
pers.



Difficulté



2h30

INGRÉDIENTS

Meringue :

- 4 blancs d'œuf
- 250 g de sucre en poudre
- 2 pincées de sel

Crèmeux à la vanille :

- 500ml de crème liquide
- 50g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine

Brunoises de fruits rouges :

- 1 barquette de fraise
- 1 barquette de framboises
- Du sucre en poudre

Dressage :

- 1 bac de sorbet Carte d'Or Framboise
- Zestes de citron vert
- 8 fraises et 15 framboises fraîches
- Coulis de fruits rouges
- 1 rouleau de pâte sablée

LA VEILLE

Meringue : Préchauffez votre four à 100°C. Fouettez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Ajoutez le sucre par petites quantités tout en continuant de battre, jusqu'à ce que les blancs d'œuf deviennent brillants. Mettez la préparation dans une poche à douille simple. Dresser sur des moules demi-sphères à l'envers en créant un bec. Enfournez pendant 1H30.

Crèmeux à la vanille : Faites bouillir la crème, le sucre et la vanille. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée. Mélangez et mettez au frais pendant au moins 4h puis montez le mélange au batteur comme une chantilly. Réservez dans une poche à douille au frais.

Dômes de sorbet Framboise : Moulez le sorbet dans des moules demi-sphères et remettre au congélateur.

Disques de pâte sablée : À l'aide d'un emporte-pièce, réalisez 8 disques de 8cm de diamètre de pâte sablée. Piquez-les à l'aide d'une fourchette et enfournez 5 à 10 minutes à 200°C. Laissez refroidir sur une plaque et réservez.

Brunoise de fraises et framboises : Pour réaliser la brunoise de fraises et framboises, coupez simplement vos fraises et framboises en petits cubes d'environ ½ cm et sucrez à votre convenance.

LE JOUR J

Dressage : Pour garnir la goutte, la placer à l'envers dans un verre. Garnissez avec deux cuillères à café de brunoise et complétez avec le crèmeux vanille. Lissez le crèmeux. Dans une assiette, disposez une cuillère à soupe de coulis puis poser le sablé sur lequel vous poserez votre dôme de sorbet. Retournez la goutte au dernier moment sur vos dômes de Sorbet puis finir par les fraises en lamelles, quelques framboises ainsi que les zestes de citron vert. Dégustez sans attendre !

DÔME MONT BLANC À LA CRÈME GLACÉE VANILLE



DÔME MONT BLANC À LA CRÈME GLACÉE VANILLE

5
pers.



Difficulté



60
min

INGRÉDIENTS

Crèmeux à la vanille :

- 500ml de crème liquide
- 50g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine

Vermicelles aux marrons :

- 20 g de beurre
- 100 g de crème de marrons
- 1 c à c de rhum

Marmelade de clémentines :

- 200 g de clémentines
- 100g de sucre en poudre
- Eau

Dressage :

- Crème Glacée 2 bacs de crème glacée Carte d'Or Vanille
- 1 rouleau de pâte sablée
- Morceaux de meringues
- Quartiers de clémentines

LA VEILLE

Crèmeux à la vanille : Faites bouillir la crème, le sucre et la vanille. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée. Mélangez et mettez au frais jusqu'au lendemain.

Disques de pâte sablée : À l'aide d'un emporte-pièce, réalisez 8 disques de 8cm de diamètre de pâte sablée. Piquez-les à l'aide d'une fourchette et enfournez 5 à 10 minutes à 200°C. Laissez refroidir sur une plaque et réservez.

Marmelade de clémentines : Coupez en morceaux très fins les clémentines, cuire avec le sucre et de l'eau à hauteur. Compotez doucement puis mixez à chaud. Réservez au frais.

Vermicelles aux marrons : Mélangez le beurre, le rhum, la crème de marrons afin d'obtenir une texture homogène. Mettez ensuite le « mont blanc » dans une poche à douille avec un embout à Mont Blanc.

LE JOUR J

Crèmeux à la vanille : Montez le mélange préparé la veille au batteur, jusqu'à obtention d'une texture de chantilly. Remplissez des moules demi-sphère avec le crèmeux et faites prendre au congélateur pendant 1h.

Demi-sphère de crème glacée : Remplissez les mêmes moules demi-sphères avec de la crème glacée Vanille de Madagascar Carte d'Or et remettez au congélateur jusqu'au moment du dressage.

Dressage : Commencez par déposer une cuillère à café de marmelade dans une assiette plate, puis un disque de sablé et remettez une petite cuillère de marmelade. Ensuite, déposez votre demi-sphère de glace à la vanille à l'envers, nappez le dessus de marmelade et enfin déposez l'autre demi-sphère de crèmeux vanille pour compléter votre sphère. Dégustez sans attendre !

TARTE GLACÉE SURPRISE & SON SORBET FRAMBOISE



TARTE GLACÉE SURPRISE & SON SORBET FRAMBOISE

4
pers.



Difficulté



2h

INGRÉDIENTS

Compotée de fruits :

- 125g de framboises
- 125g de myrtilles
- 100g de sucre

Fonds de tarte :

- 250g de farine
- 60g de poudre d'amandes
- 120g de sucre glace
- 150g de beurre
- 2 pincée de fleur de sel
- 1 œufs
- 1 c à café d'arôme vanille liquide

Crèmeux à la vanille :

- 500ml de crème liquide
- 50g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine

Dressage :

- 1 bac de sorbet plein fruit Carte d'Or Framboise
- 5 / 6 Framboises fraîches
- Poudre de framboise (optionnel)

LA VEILLE

Crèmeux à la vanille : Faites bouillir la crème, le sucre et la vanille. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée. Mélangez et mettez au frais jusqu'au lendemain.

Fonds de tarte : Pour réaliser la pâte sucrée : mélangez la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, la fleur de sel et le beurre au batteur. Sablez le tout. Ajoutez ensuite les œufs et l'arôme vanille. Mettre au frais 30 minutes. Étalez ensuite votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et déposez la pâte dans vos moules. Faire cuire 10 minutes à 180°C.

Compotée de fruits rouges : Faites compoter les myrtilles, les framboises et le sucre dans une casserole à feu doux puis réservez au frais.

LE JOUR J

Crèmeux à la Vanille : Montez le mélange préparé la veille au batteur, jusqu'à obtention d'une texture de chantilly. Remplissez des moules demi-sphère avec le crèmeux et faites prendre au congélateur pendant 1h.

Dressage : Commencer par déposer une cuillère à café de compotée dans le fond de tarte, puis nappez de crèmeux. Déposer une boule de sorbet Framboise au centre. À l'aide de la poche à douille pochez le crèmeux tout autour de la boule de sorbet, de la base jusqu'au sommet. Décorez avec les framboises fraîches et la poudre. Dégustez sans attendre !

COUPE MONT BLANC REVISITÉE & SA CRÈME GLACÉE VANILLE



COUPE MONT BLANC REVISITÉE & SA CRÈME GLACÉE VANILLE

4
pers.



Difficulté



1h30

INGRÉDIENTS

Crèmeux à la vanille :

- 500ml de crème liquide
- 50g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine

Brunoise de poire :

- 3 poires mûres
- 1/2 gousse de vanille

Dressage :

- 1 bac de crème glacée Carte d'Or Vanille
- Crème de marron
- Quelques lamelles de poires
- Pour la décoration : petites meringues, crêpes gavottes

LA VEILLE

Crèmeux à la vanille : Faites bouillir la crème, le sucre et la vanille. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée. Mélangez et mettez au frais jusqu'au lendemain.

Brunoise de poire : Coupez les poires en petits dés d'environ 1/2 cm ajoutez l'intérieur d'une gousse de vanille. Mélangez et réservez au frais.

LE JOUR J

Crèmeux à la Vanille : Montez le mélange préparé la veille au batteur, jusqu'à obtention d'une texture de chantilly. Remplissez des moules demi-sphère avec le crèmeux et faites prendre au congélateur pendant 1h.

Dressage : Dans une coupe ou une assiette creuse, commencez par déposer une cuillère à soupe de brunoise de poire. Ajoutez 2 à 3 quenelles ou boules de crème glacée Carte d'Or Vanille. Puis à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, déposez par pointes le crèmeux à la vanille et la crème de marron. Finissez par les crêpes gavottes et les lamelles de poire. Dégustez sans attendre !

PAVLOVA REVISITÉE & SON SORBET FRAMBOISE



PAVLOVA REVISITÉE & SON SORBET FRAMBOISE

4
pers.



Difficulté



25
min

INGRÉDIENTS

Coulis de framboise :

- 250g de framboises
- 50g de sucre en poudre
- 10 cl d'eau

Crèmeux à la vanille :

- 500ml de crème liquide
- 50g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine

Dressage :

- 2 bacs de sorbet Carte d'Or Framboise
- 1 rouleau de pâte sablée
- Sucre glace
- 10 Framboises fraîches
- Bâtonnets de meringues

LA VEILLE

Crèmeux à la vanille : Faites bouillir la crème, le sucre et la vanille. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée. Mélangez et mettez au frais jusqu'au lendemain.

Coulis de framboise : Portez à ébullition le sucre et l'eau. Ajoutez les framboises puis hors du feu puis mixez. Passez le coulis au tamis afin d'ôter les pépins. Réservez au frais.

Disques de pâte sablée : À l'aide d'un emporte-pièce, réalisez 8 disques de 8cm de diamètre de pâte sablée. Piquez-les à l'aide d'une fourchette et enfournez 5 à 10 minutes à 200°C. Laissez refroidir sur une plaque et réservez.

LE JOUR J

Crèmeux à la Vanille : Montez le mélange préparé la veille au batteur, jusqu'à obtention d'une texture de chantilly. Remplissez des moules demi-sphère avec le crèmeux et faites prendre au congélateur pendant 1h.

Dressage : Versez du coulis de fraise dans le fond d'une coupe de glace. Y ajouter une boule de sorbet. Disposez un sablé par-dessus. Puis mettez une deuxième boule de Sorbet Carte d'Or Framboise et entourez de pointes de crèmeux vanille. Ajoutez des framboises fraîches remplies de coulis et décorez avec du sucre glace ou encore des bâtonnets de meringue. Dégustez sans attendre !

VACHERIN PHYSALIS KUMQUAT & CRÈME GLACÉE VANILLE



VACHERIN PHYSALIS KUMQUAT & CRÈME GLACÉE VANILLE

4
pers.



Difficulté



2h30

INGRÉDIENTS

Meringue :

- 6 blancs d'œufs
- 260 g de sucre
- 1 c à café de vinaigre blanc
- Colorant rouge

Garniture :

- 10 kumquats
- 8 framboise
- 8 physalis
- Carte d'Or Vanille
- Carte d'Or Framboise

LA VEILLE

Meringue : Préchauffez le four à 100°C. Montez les blancs en neige à l'aide d'un batteur jusqu'à ce qu'il forme un bec d'oiseau. Ajoutez progressivement le sucre et continuez de battre jusqu'à ce que la meringue devienne brillante. Incorporez le vinaigre en mettant le batteur en vitesse lente.

Sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, et pochez un cercle de meringue d'environ 18cm de diamètre. À l'aide d'un petit pinceau, déposez un peu de colorant par touche tout autour du cercle de meringue.

À l'aide d'une petite cuillère formez des lignes de bas en haut afin de décorer votre meringue.

Enfournez pendant 1h30 à 2h jusqu'à ce que la meringue soit bien sèche. Laissez refroidir et réservez.

LE JOUR J

Dressage : Creuser d'environ 3 cm le centre de la Pavlova afin de pouvoir la garnir. Garnissez le centre de la meringue de boules de crème glacée vanille et de sorbet Framboise et lissez. Décorez avec les fruits et des petites boules de crème glacée réalisées à l'aide d'une cuillère à melon. Dégustez sans attendre !

OREILLETTES NOISETTES FLEUR DE SEL & SA CRÈME GLACÉE CHOCOLAT



OREILLETES NOISETTES FLEUR DE SEL & SA CRÈME GLACÉE CHOCOLAT

4
pers.



Difficulté



25
min

INGRÉDIENTS

Pâte à oreillettes :

- 70g de farine
- 30g de farine de maïs
- 35g de beurre pommade
- 1 jaune d'œuf
- 1g de fleur de sel
- 1/4 de citron jaune râpé
- 10g de noisettes

Ganache Chocolat au thé Earl Grey :

- 100g de crème liquide 35%
- 15g de thé Earl Grey
- 200g de chocolat noir guanaja (Valrhona)
- 120g de lait chaud

Chantilly :

- 200g de crème liquide 35%
- 30g de sucre semoule
- 1/2 gousse de vanille
- 0,2g de poivre voatsipery moulu

Dressage :

- 1 bac de crème glacée
Carte d'Or Chocolat

LA VEILLE

Pâte à oreillettes : Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre au batteur pour obtenir une pâte homogène. Laissez reposer 20 minutes et étalez au rouleau à pâtisserie le plus fin possible sur un poste de travail froid en ajoutant 10g de noisettes râpées à la microplane. Détaillez à l'aide d'un emporte-pièce et faites frire dans un bain de friture de pépins de raisins à 180 degrés environ 1 minute jusqu'à ce que la pâte devienne blonde. Égouttez sur du papier absorbant.

Ganache Chocolat au thé Earl Grey : Moulez la crème glacée chocolat dans des moules demi-sphères et remettre au congélateur.

Pour la chantilly : Chauffez la crème liquide puis ajoutez le thé Earl Grey à la crème liquide. Laissez infuser 10 minutes et passez au chinois étamine, puis versez sur le chocolat noir guanaja (Valrhona). Versez immédiatement la moitié de cette ganache dans le fond d'un verre ou dans une assiette creuse et laissez prendre au frais 24 heures.

Ajoutez le lait chaud à l'autre moitié de ganache pour obtenir le chocolat chaud au thé, que l'on versera au dernier moment sur le dessert.

LE JOUR J

Dressage : Sortez du frigo l'assiette ou le verre où vous avez coulé la ganache puis ajoutez la chantilly, deux boules de glaces Chocolat Carte D'or et l'oreillette. Pour la touche finale, versez le chocolat chaud devant vos convives.

BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES & SON DUO DE CRÈMES GLACÉES



BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES & SON DUO DE CRÈMES GLACÉES

4
pers.



Difficulté



25
min

INGRÉDIENTS

Biscuit aux amandes :

- 125g de poudre d'amandes
- 125g de sucre cassonade
- 125g de beurre pommade
- 10g de farine
- 2 œufs
- 10g de rhum

Crème mascarpone vanillée :

- 200g de crème 35%
- 80g de mascarpone
- 60g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille grattée

Crème Framboise :

- 300g de framboises fraîches ou pulpe de framboise congelée (type Boiron)
- 3 blancs d'œufs
- 200g de crème liquide 35%
- 75g de sucre semoule

Dressage :

- 1 bac de crème glacée Carte d'Or Crème de Vanille
- 1 bac de sorbet Carte d'Or Framboise

LA VEILLE OU LE JOUR J

Biscuit aux amandes : Mélangez dans un batteur tous les ingrédients nécessaires à la réalisation du biscuit aux amandes. Une fois bien mélangé, étalez le mélange à mi-hauteur dans un cadre rectangulaire de 11,5x35 cm puis faites cuire au four à 180 degrés environ 4-5 minutes. Laissez refroidir.

Crème mascarpone vanillée : Montez au batteur la crème, le mascarpone, le sucre semoule et la gousse de vanille grattée pour obtenir une chantilly.

Crème framboise : Mixez les framboises fraîches ou utilisez la pulpe de framboise décongelée avec le sucre. Mélangez le jus obtenu avec la crème montée fermement et les blancs d'œufs montés en neige. Ajoutez délicatement à la spatule 60g de framboises coupées en dés.

Dressage : Dressez le biscuit aux amandes avec une moitié crème framboise et l'autre moitié crème vanillée. Déposez ensuite un peu de glace Crème de Vanille Carte d'Or sur la crème framboise, et un peu de sorbet Framboise Carte d'Or sur la crème vanillée.

Votre dessert est prêt à être servi !

Ce dessert peut aussi être congelé et sorti quelques instants avant de servir.

TUILE PRALINÉ PÉCAN MANGUE & SA CRÈME GLACÉE CAFÉ



TUILE PRALINÉ PÉCAN MANGUE & SA CRÈME GLACÉE CAFÉ

6
pers.



Difficulté

30
min

INGRÉDIENTS

Tuile dentelle :

- 120g de farine
- 2c. à café de café
- 500g de sucre
- 250g de beurre fondu
- 10 grains de café concassés

Praliné noix de pécan :

- 250g de noix de pécan
- 25g de sucre

Crémeux maïs :

- 450ml de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 100g de sucre
- 60g de beurre
- 80g de maïs en conserve
- 50g de maïzena
- ¼ de pièce de mangue
- 60g de glace café

Caramel beurre salé :

- 130g de sucre
- 200g de crème fleurette
- 50g de beurre

Dressage :

- 1 bac de crème glacée Carte d'Or Café

LA VEILLE

Tuile dentelle : Mélangez tous les ingrédients et laissez refroidir 2 heures au frigo. Étalez sur un silpat en forme ronde, saupoudrez avec les grains de café concassés, et faites cuire à 180° pendant 6 minutes. À la sortie du four, disposez dans un petit moule à tarte de 10 cm de diamètre pour donner une forme.

Praliné noix de pécan : Caramélisez le sucre à sec, ajoutez les noix de pécan et mixez le tout une fois refroidi.

Crémeux maïs : Mixez le maïs, égouttez bien puis passez au chinois pour récupérer le jus et garder le maïs pour apporter la texture au crémeux. Mettez à bouillir le lait avec le jus de maïs, faites blanchir les œufs, le sucre et la maïzena. Versez le lait sur les œufs et remettez en cuisson comme pour une crème pâtissière. Une fois cuit, disposez au mixer avec le reste du maïs chinois et montez au beurre puis laissez refroidir.

Caramel beurre salé : Faites caraméliser le sucre à sec, déglacez avec la crème fleurette chaude et montez au beurre.

Taillez le quart de mangue en lamelle d'un demi-centimètre, puis flashez au chalumeau.

LE JOUR J

Dressage : Dressez à l'intérieur de la tuile en disposant le crémeux maïs. Disposez au milieu le praliné noix de pécan, un peu de glace Carte d'Or Café et la mangue flashée. Ajoutez le caramel beurre salé au dernier moment.


CARTE D'OR

**Vous souhaitez
de délicieuses fêtes !**



**À VOUS DE JOUER
LES CHEFS À LA MAISON !**

**RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR
CARTEDOR.FR**



PARTAGEZ VOS RÉALISATIONS :



@CARTEDOR

#MONDESSERTCARTEDOR