DESSERT À LA CRÈME DE LEMON CURD ACCOMPAGNÉ DE BISCUITS PASTA DI MELIGA



Ingrédients Menù

150 ml Lemon Curd - L20X

200 g Crema pasticcera (Crème pâtissière) - DY1X

Ingrédients

500 ml lait

200 ml crème végétale à fouetter

1 citron

Petits gâteaux secs à volonté

Pasta di Meliga (Biscuits de Meliga)

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

pour 8 personnes

Préparer la Crème pâtissière en utilisant la préparation en poudre. Verser le mélange dans un bol et ajouter le lait en mélangeant avec un fouet. Mélanger jusqu'à obtenir une crème liquide et homogène. Laisser reposer la crème au réfrigérateur pendant 2 heures. Faire monter la crème végétale au fouet. Unir la crème végétale à la crème précédemment préparée et verser dans une poche à douille. Pour la préparation des verrines : y déposer la crème pâtissière, glacer avec le lemon curd et décorer avec quelques tranches de citron frais et des feuilles de menthe. Servir avec des biscuits Pasta di Meliga et des petits gâteaux secs pour le thé.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)