

Recette

Sucré



Suprême **LAVANY** à la fraise

Recette de Jean-Pierre OPPE - RELAIS DESSERT

BISCUIT MACARON

1 500 g de blanc œuf
1 200 g de sucre semoule
900 g de amande poudre blanche
1 200 g de sucre semoule
450 g de farine

Monter les blancs fermes avec le sucre, verser le mélange amandes, sucre, farine, et mélanger délicatement.
Chablonner des fonds de 1 cm d'épaisseur, cuire au four ventilé à 170 / 180° C pendant 15 minutes.

CRÈME VANILLE

3 000 g de lait à 0 % de matière grasse
840 g de sucre
240 g de poudre à crème
750 g de jaunes d'œuf
500 g de beurre
10 gousses de Vanille **LAVANY**
750 g de beurre monté
1 650 g de crème fleurette

Cuire la **crème Vanille** comme une crème pâtissière.
Après cuisson, ajouter le beurre.
Filmer au réfrigérateur.

Lisser le beurre légèrement, ajouter la crème cuite tempérée à 24 / 26° C, puis la crème fleurette montée.



Planteur - Affineur depuis 1924

Vanille **LAVANY**

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France

Tél.: +33-05 63 47 77 68

contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>

SARL LALINE SAVEURS - FR20 44449836400033

