

BISCUIT MOELLEUX AUX NOIX, SAUCE AU CIDRE

GLACE AU BAILEY'S

Ingrédients : pour 6 personnes

Biscuit

175g de poudre de noix

4 œufs

90g de beurre

110g de sucre

1 pincée de sel

Sauce au cidre

1 pomme verte

3dl de cidre fermier

5 g de beurre

Glace au bailey's

175g de lait

75g de crème

50g de jaunes d'œuf

25g de sucre

25g de bailey's

PREPARATION

La glace

Chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre puis verser le mélange lait-crème chaud tout en continuant à mélanger.

Faire bouillir le mélange, mixer et passer au chinois. Laisser refroidir et incorporer le bailey's mettre en turbine.

Le biscuit

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.

Faire blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre, ajouter le beurre fondu tout en continuant à battre. Ajouter les noix, torréfiées et hachées.

Monter les blancs d'œuf (avec la pincée de sel) en neige ferme, puis les incorporer délicatement à la préparation.

Remplir les moules et cuire au four préchauffé à 200°C pendant 9 minutes.

Sauce au cidre

Dans une casserole, faire revenir les pommes en quartier **non** pelées avec un peu de beurre, déglacer avec le cidre et laisser cuire.

Mixer le tout et incorporer le beurre afin d'obtenir une sauce onctueuse.

FINITION

A côté du biscuit moelleux, mettre une quenelle de glace, décorer avec la sauce au cidre ou remplir un petit verre.

