

CREME DE BAILEY'S – BONBONS AU CHOCOLAT – TARTARE DE FRUITS ET ESPUMA DE YAOURT



Crème de Bailey's

Ingrédients : (pour un buffet de 8 personnes)

4 jaunes d'œufs
40 gr de sucre
250ml de lait
100ml de Bailey's

Faites mousser les jaunes avec le sucre
Porter le lait et le Bailey's à ébullition et verser sur les jaunes.
Verser dans les petits moules et faites cuire dans un bain-marie dans un four à 120° pendant 20-30 minutes.

Bonbons au chocolat (Cyril Lignac)

Ingrédients : (pour 12 bonbons)
4 feuilles de brick
30 gr de beurre
12 barres de chocolat Crémant

Couper les feuilles de brick en 4, les badigeonner de beurre fondu. Déposer une barre de chocolat et rouler la feuille. Fermer à l'aide de ficelle. Cuire au four à 200° 8 à 10 minutes.

Tartare de fraises et espuma de yaourt

Ingrédients : (pour 6 personnes)
500 gr de fraises
sirop de fleurs de sureau ou autre
100 gr de yaourt nature
100 gr de crème 35%

Couper les fraises en petits cubes. Répartir dans les verres. Arroser de sirop de fleurs de sureau.
Dans un émulsionneur verser le yaourt et la crème.
Fermer et mettre sous pression. Laisser au frais. Juste avant de servir bien secouer et répartir sur les fraises.