



Photo : Mathieu Lévesque

Patrice Demers
Chef pâtissier

CHANTILLY AU CARAMEL, GELÉE DE CAFÉ ET PACANES SABLÉES

CHANTILLY CARAMEL

1 tasse de crème 35%

1 gousse de vanille fendue et grattée

1/4 tasse de cassonade

Dans une petite casserole, chauffer la crème avec la vanille. Lorsque c'est bien chaud, retirer du feu et réserver.

Dans une autre casserole, faire fondre la cassonade à sec à feu moyen en brassant à l'aide d'une cuillère de bois. Laissez caraméliser légèrement (dès qu'elle commence à fumer c'est bon) et ajouter ensuite la crème vanillée chaude en filet pour ne pas provoquer de choc thermique trop grand.

Donner un dernier bouillon, retirer du feu et ajouter la gélatine.

Laisser au froid quelques heures (au moins 8) pour faire prendre la gélatine.

À l'aide d'un fouet, fouetter jusqu'à l'obtention de pics mous.

GELÉE DE CAFÉ

1 tasse de café chaud

1/4 tasse de sucre

2 feuilles de gélatine
préalablement réhydratées

Diluer le sucre dans le café chaud et y faire fondre la gélatine.

Couler dans de petites tasses et laisser figer au froid pour au moins 12 heures.

PACANES SABLÉES

1 tasse de pacanes

1 blanc d'œuf

q.s. sucre

Garnir les tasses de gelée de quelques pacanes et couvrir avec la chantilly caramel.



STARK & WHYTE



Quartier DIX30

9750, boul. Leduc, bureau 22
Brossard (Québec) J4Y 0B3

Sans frais : 1 888-227-0157
Téléphone : 450 462-9222
starketwhyte.com