



Recette Fusion Kiwi

Par Alexis Beaufile

Purée de pomme verte
Les vergers Boiron
sans sucres ajoutés



Purée de kiwi
Les vergers Boiron
sans sucres ajoutés



Purée de citron vert
Les vergers Boiron
sans sucres ajoutés



PÂTE SUCRÉE

Beurre	270 g
Farine t55	420 g
Œufs	68 g
Sucre glace.....	78 g
Poudre d'amande	78 g
Sel	2 g
Sucre semoule	86 g

Sabler la farine, le sucre glace, le sel et la poudre d'amande avec le beurre froid coupé en morceaux. Incorporer les œufs et mélanger légèrement afin d'homogénéiser la pâte. Réserver au frais 2 heures. Détailler à l'aide d'un emporte pièce et cuire sur les moules Tefal 160° 12 minutes.

PUDDING

Œufs	55 g
Lait	278 g
Sucre	101 g
Sirop d'orgeat	12 g
Fèves de tonka.....	1 g
Brioche	217 g

Chauffer le lait et faire infuser la fève de tonka rappée pendant 5 minutes. Tamiser puis ajouter le lait avec l'ensemble des ingrédients restants. Verser sur la brioche et mixer. Cuisson 12 min à 150 °C.

COMPOTÉE DE KIWI

Purée de pomme verte.....	150 g
Purée de kiwi	250 g
Purée de citron vert	50 g
Sucre	56 g
Pectine nh	7 g
Agar-agar.....	2 g
Masse gélatine	13 g

Chauffer l'ensemble des purées à 40° C puis ajouter le mélange sucre pectine agar. Porter à ébullition puis ajouter la masse gélatine et mixer. Refroidir à 4°C et mixer avant utilisation.



