

Distillerie du Centre
Dessert



Macaron café au Vin de Feste



Par Christophe AUBISSE
Restaurant LE VANTEAUX
Agitateur de gourmandises
122 rue d'Isle
87000 LIMOGES
www.levanteaux.com

Ingrédients

La Sphère coulante au Vin de Feste

- 250 g eau
- 8 cl Vin de Feste
- 50 g sucre
- 2 g gélatine feuille

Pana-cotta café

- 80 g sucre
- 750 g crème
- 30 g café soluble
- 4 g gélatine feuille

Macarons

→ pour la meringue italienne

- 110 g blanc d'œuf
- 300 g sucre

→ à mélanger avec la meringue

- 110 g blanc d'œuf
- 300 g poudre d'amande
- 300 g sucre glace

Progression

La Sphère coulante au Vin de Feste :

Mélanger tous les ingrédients et faire bouillir
Mettre au froid négatif
Tremper dans le chocolat fondu

Pana cotta :

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide
Verser sur le lait tiède avec tous les ingrédients
Mouler

Macarons :

Cuire le sucre avec l'eau à 110 °
Verser les blancs montés en neige
Puis les pocher
Faire cuire environ 15 à 20 minutes à 120 °