CRÈME DE BERCE, GLACE ET SABLE DE BANANE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Lait	1 L
Jaunes d'oeufs	250 gr (+/- 12 jaunes d'oeufs)
sucre	220 gr
Fécule de pommes de terre	120 gr
Jus de berce	150 gr
Lait	400 ml
sucre	200 gr
Dextrose	100 gr
Purée de banane	1,4 kg
Acide citrique	10 gr
Riz	Quantité souhaitée
Yaourt	Quantité souhaitée
Chips séché de bananes	Quantité souhaitée

Préparation

1. Centrifuger la berce pour obtenir 150 gr de jus. Réaliser une crème pâtissière traditionnelle. Refroidir et incorporer 150 gr de jus de berce.

Glace banane

1. Mixer les ingrédients et faire prendre en sorbetière (+/- 15 minutes).

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

Tuile de yaourt

1. Cuire fortement le riz. Mixer, incorporer du yaourt, étaler finement sur une plaque munie d'un tapis de cuisson. Sécher au four.

Sable de banane

1. Mixer les chips de banane et apporter de l'acidité en mixant avec les tuiles de yaourt.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024