

MAINGAUX RENNAIS AUX FRAISES DE PLOUGASTEL ET CRUMBLE DE SARRASIN

Difficulté : Facile
Prix : Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn



LES RECETTES



LES INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

Maingaux Rennais :

500 g crème liquide 30% MG
4 blancs d'œufs
2x25 g sucre

Crumble au sarrasin :

50 g de farine de blé noir
50 g poudre d'amande
50 g sucre roux
50 g beurre

Fraise :

300 g fraises de Plougastel
1 citron vert

LA PRÉPARATION

Maingaux :

- Monter la crème en chantilly et la serrer avec 25 g
- Monter les blancs en neige et les serrer avec le reste de sucre
- Incorporer délicatement les blancs montés à la chantilly
- Dans une passoire, déposer un linge propre et humide
- Verser l'appareil et le recouvrir. Ne pas oublier de mettre un récipient sous la passoire (principe de la faisselle) et réserver au frais 24h

Crumble :

- Préchauffer le four à 180° (Th 6)
- Couper le beurre en parcelles
- Réunir tous les ingrédients et les émietter du bout des doigts
- Déposer la pâte sur une plaque et enfourner à four chaud 15 mn

Fraises :

- Couper les fraises en 4 dans la longueur

Dressage :

Déposer une belle cuillère de maingaux, ajouter les fraises et saupoudrer de crumble et râper quelques zestes de citron vert

SALON
DES
GOURMETS
VEZINOIS

www.salondesgourmetsvezinois.fr