

DELICE D'AUTOMNE & SON CROQUANT

- **FOND**

15 gr. Petit beurre

20 gr. Spéculos

17 gr. De beurre

1. Faire fondre le beurre dans une casserole
2. Mixer pas trop fin les biscuits.
3. Mélanger le tout et mettre dans les moules, puis au congélateur 10 minutes. Ensuite au frigo.

- **BAVAROIS**

45 gr. De séré maigre

6 gr. De sucre

10 gr. De jus de pommes

35 gr. De crème entière

1 feuille ½ de gélatine

1. Si 10 min. sortir les moules.
2. Faire ramollir la gélatine dans un bol avec l'eau froide
3. Peser et mélanger le séré et le sucre rajouter le jus de pommes. Mettre au frigo.
4. Fouetter la crème. La mettre au frigo.
5. Faire fondre la gélatine avec une tombée de crème dans une casserole, il ne doit y avoir plus de grumeaux et ne doit pas bouillir.
6. Incorporer la gélatine fondue au séré, donner un coup de fouet. Ensuite, incorporer la crème fouettée délicatement. Mouler dans les moules et mettre au congélateur 15 min. Puis au frigo.

- **COMPOTEE**

140 70 gr. De courge

80 40 gr. De pommes (1/2 d'une moitié)
1 moitié

doubler quantité

1 peu de jus de citron

Sucre & Cannelle

Une noix de beurre

1. Couper en petits dés la courge et les pommes
2. Faire revenir dans le beurre en y ajoutant le sucre la cannelle et un peu d'eau. Couvrir et laisser cuire. Goûter l'assaisonnement. Mixer. Mettre au frigo ou au congélateur pour tirer.

- **CROQUANT**

10 gr. De noix de cajou

2 tr. fines de courge caramélisée

10 gr. De noix macadamia

1 c.s. de sucre

Un peu d'eau & cannelle

1. Hacher grossièrement les noix. Faire fondre le sucre dans une poêle. Faire revenir, ajouter une tombée d'eau. Lisser sur la feuille silicone à l'aide de la spatule.

- **SUCRE DECOR**

3 c.s. de sucre

Faire fondre dans une poêle. Le tirer à la cuillère sur la feuille silicone.

- Dresser la compote sur le dessert.
- Dresser le délice sur une assiette. DECORER avec la cannelle, le croquante et la feuille de menthe.

Matériel

Mixer – balance – feuille silicone – passoire petite – un couteau fin pointu – une spatule

3 bols bols & un cul de poule – un récipient pour monter la crème – 2 cuillères à soupe – 1 à café

Spatule bois et silicone

Moule - Casserole & poêle