



Flashmail - Juin 2020

Carpaccio de pommes Pink Lady®

chantilly coco et sirop à la fève tonka

Parce que le dessert, c'est un peu le meilleur moment du repas, Pink Lady® dévoile sa recette de Carpaccio de pommes ! À la fois beau, gourmand et léger, place à des saveurs suaves et envoûtantes pour finir le repas en beauté !



Préparation



Facile



2 personnes

Ingrédients :

- 2 pommes Pink Lady®
- le jus d'1 citron
- 1 boîte de 250 ml de lait de coco 20% de matière grasse
- 1 c.à.s de sirop de coco
- 1 fève tonka
- 60 ml d'eau
- 60 g de sucre de coco
- le zeste d'1 citron vert

1. Préparer la chantilly coco : Quelques heures avant, placer la boîte de lait de coco au réfrigérateur. 30 minutes avant, placer votre bol et votre fouet au congélateur.
2. Placer le lait de coco solidifié dans votre saladier et le battre avec le sirop de coco jusqu'à obtenir une texture de chantilly. Réserver dans une poche à douille.
3. Préparer le sirop : Verser le sucre de coco avec l'eau et la fève tonka râpée dans une casserole. Cuire jusqu'à l'ébullition et jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Réserver.
4. Préparer le carpaccio : Émincer finement les pommes à l'aide d'une mandoline.
5. Les plonger dans un bain d'eau avec le jus de citron pour éviter qu'elles noircissent, en attendant de dresser.
6. Pour le dressage : Dans 2 assiettes disposer les lamelles de pommes, ajouter un peu de sirop à la tonka, et pocher la chantilly coco sur le dessus. Terminer en râpant quelques zestes de citron vert.
7. Déguster aussitôt.


Le saviez-vous ?

Il faut 7 mois + 1782 abeilles (à peu près) + de l'amour (beaucoup) pour que la Pink Lady® puisse s'épanouir et développer pleinement sa richesse aromatique.