

SYMPHONIE DE SORBETS EN CRESCENDO

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 0 min
- **Calories** : Faible
- **Pays** : France



Ingrédients pour 12 personnes

Pâte à cigarettes

- 150 g Blancs d'œufs (soit 5)
- 25 g Sucre glace
- 85 g Sucre semoule
- 110 g Farine
- 30 g Poudre à crème
- 120 g Beurre fondu
- QS Colorant (au choix)

Sorbets différents :

- Chocolat, pêche de vigne, pamplemousse, passion, pomme verte

Étapes de préparation

1. Pâte à cigarettes pour environ 60 tubes

Mélanger les blancs avec les sucres, ajouter la farine et la poudre à crème puis le beurre fondu, coloré. Dresser sur un Silpat à l'aide de pochoirs rectangulaires de tailles différentes. Cuire dans un four à 180° pendant 7 minutes environ. Dès la sortie du four, réaliser des tubes de différentes tailles.

2. Finition et présentation

Garnir chaque tube d'un sorbet différent suivant sa couleur et dresser dans une assiette. Dresser des points de coulis de framboise.

Décor : fruits frais.

3. Vin conseillé

Québec - Cidre de glace - Cidrerie du Ninot.

