

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

Crozets sarrasin au lait

Vanille & topping praliné



Crozets sarrasin au lait

Vanille & topping praliné

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Étoilé ** à Maison Aribert

CALCULÉE POUR 6 PORTIONS

INGREDIENTS

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *15 min*

Temps de cuisson : *40 min*

- 160g de Crozets sarrasin

frais Royans

- 1030g de lait entier

- 250g de crème

- 410g de sucre

- 15g de maïzena

- 2 gousses de vanille

- 300g de noisettes

- 300g d'amandes

1. Préparation des crozets au lait

- ▶ Faire chauffer 1kg de lait, 110g de sucre, la crème, et la vanille pendant 30 min.
- ▶ A ébullition, ajouter 30g de lait et la maïzena, bien mélangés au préalable.
- ▶ Remuer énergétiquement jusqu'à épaississement.
- ▶ Ajouter les crozets et les cuire 6 min.

2. Préparation du topping praliné

- ▶ Faire torréfier les amandes et les noisettes en les étalant sur une plaque, mettre au four à 160°C pendant 30 min.
 - ▶ Faire un caramel à 180°C, lorsque le caramel est bien foncé, retirer du feu et verser sur un silpat.
 - ▶ Laisser refroidir.
 - ▶ Une fois refroidi, mixer le caramel, les amandes et les noisettes torréfiées.
- ▶ Servir tiède dans un bol, en nappant les crozets au lait du topping praliné !