



CHATEAU
Thénac



 30 MINUTES. POUR : 6 PERSONNES

Cornets Fruits Rouges

ET CRÈME PÂTISSIÈRE

PAR CHEF JÉRÉMIE DELCROIX



Le Rosé Fleur de Thénac a de puissants arômes de fruits rouges et de pêches blanches. Un vin léger, frais et fruité, parfait pour accompagner vos desserts d'été.



INGRÉDIENTS

CRÈME PÂTISSIÈRE : 50cl de lait, 45gr de fécule de maïs (type Maïzena), 4 jaunes d'œufs, 100gr de sucre en poudre, ½ gousse de vanille

CHANTILLY : 200gr de crème liquide, 40gr de sucre en poudre, 1/2 gousse de vanille

FRUITS ROUGES : 200gr de Fraises, 100gr de Framboise, Facultatif : pour la décoration quelques baies de Groseilles et/ou de Cassis et quelques feuilles de Menthe

CORNET : vous pouvez les trouver tout prêt dans le commerce (environ 3€ les 12). Si vous souhaitez le faire, utiliser un appareil à tuiles ou votre recette préférée. Faire attention à la cuisson et à la mise en forme.

PRÉPARATION

01 Crème Pâtissière : Réaliser votre crème pâtissière infusée à la vanille en respectant les proportions données. Une fois exécutée, verser dans un récipient, filmer au contact de la crème et réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.

02 Chantilly : Bien placer vos ingrédients au réfrigérateur préalablement. La crème doit impérativement être bien froide pour pouvoir bien la travailler. Fouetter la crème et le sucre au fouet mécanique jusqu'à ce qu'elle monte et qu'elle forme un bec d'oiseau au fouet. Il faut que la crème ne soit ni trop dure, ni trop ferme.

03 Les Fruits Rouges : Nettoyer et couper les fruits en petits morceaux, réserver au frais.

04 Finitions : Mélanger la crème pâtissière et ajouter délicatement ¾ de la chantilly. Alternier la crème et les fruits rouges dans les cônes. Avec le reste de chantilly, faire des rosaces sur le dessus des cônes à l'aide d'une poche à douille, pour une jolie finition. Placer quelques fruits rouges en décoration.

Thénac est à part. Thénac is one of a kind.

T. +33 (0)5 53 61 36 85 wines@chateau-thenac.com