

FESTIVAL DE GASTRONOMIE



Bavarois aux pommes

Par les élèves
du lycée
professionnel
hôtelier
*La Closerie (Saint-
Quay-Portrieux)*



INGRÉDIENTS pour 10 verrines



Miam!

- 200 g de pommes Golden
- 6 cl de pommeau de Bretagne
- 60 g de sucre
- 100 g de pommes Granny Smith
- 18 cl de crème liquide (35%)
- 30 g de beurre salé
- 5 feuilles de gélatine

RECETTE

- ✚ Réaliser une compote de Golden, ajouter le pommeau, mixer et passer au tamis.
Ajouter la gélatine.
Monter la crème liquide, réaliser les bavarois et verser dans les verrines.
Tailler les Granny Smith en brunoise (petits dés) et poser dessus.

Dessert moelleux et fondant mêlant la douceur de la pomme Golden et la vivacité de la pomme Granny Smith. Les saveurs délicates du pommeau raviront vos papilles gustatives.