

Picon bière, marmelade d'orange,

glace et spoom à la Météor

pour 10 pers :

ingrédients :

bretzel sucré :

0.220 kg farine
0.100 kg beurre pommade
0.050 kg sucre
1 pincé sel
1 œuf
½ cac levure chimique

glace Picon :

0.500 L lait
0.500 L crème
14 pcs jaune d'œufs
0.130 kg sucre
zeste d'orange
0.150 L Picon

mousseux bière :

0.200 L crème
0.200 L bière
0.050 kg sucre

Marmelade orange :

0.250 kg segment orange
0.050 kg zeste d'orange
0.200 kg sucre
0.200 kg marmelade orange amère

Progression :

Bretzel sucré :

Blanchir le beurre et le sucre, ajouter l'œuf puis farine sel et levure.

Etaler puis tailler à l'aide d'un emporte-pièce en forme de bretzel.

Cuire à 170°C environ 15 minutes.

Glace Picon :

Réalisé une anglaise puis à froid mélanger au Picon. Maturé 24 h et turbiner.

Mousseux bière :

Tout mélanger et mettre en siphon avec une cartouche de gaz.

Marmelade orange :

Blanchir trois fois les zestes puis ajouter les segments et sucre et cuire à feu doux.

Quand la marmelade est froide ajouter la marmelade d'orange amère.

Finition :

Dans un verre mettre au fond de la marmelade, puis la glace et enfin le siphon bière.

A côté un bretzel.