

KILOUTOU



L'équipe Kiloutou vous a retrouvé sur le terrain,
c'était l'occasion d'échanger sur vos choix de matériels, de parler de vos missions
et surtout de partager une vraie pause déj' de pros.

La recette Kiloutou x chef Guillaume Pape

Krème brûlée à la noisette

 2 personnes  Prépa. 40"  Cuisson 30"

10 cl de lait • 25 gr de crème • 1 jaune d'œuf • 5 gr de sucre
1 gousse de vanille • 3 gr de cassonade • 1 demie feuille de gélatine
25 gr de noisettes blanchies • 15 gr de sucre • 3 cl d'huile de noisette



**Le chef étoilé Guillaume Pape
fait le tour des chantiers,
rien de mieux qu'un top chef
pour une pause chantier au top !**

SIPHON CRÈME BRÛLÉE :

Faire bouillir dans une casserole,
le lait avec la vanille.

Mélanger dans un saladier les jaunes
d'œufs et le sucre.

Mettre la gélatine à refroidir
dans un bol d'eau froide.

Réaliser un caramel dans une casserole,
avec la cassonade, puis verser le lait
chaud dessus.

Verser le mélange sur les jaunes
d'œufs et le sucre puis cuire comme
une crème anglaise à 82°C.

En fin de cuisson, ajouter
la gélatine préalablement essorée
puis laisser refroidir.

Ajouter ensuite la crème fraîche.

Refroidir totalement puis mettre
dans un siphon avec 2 cartouches.

PRALINÉ NOISETTES :

Torréfier les noisettes au four à 170°C
pendant 15 minutes.

Réaliser un caramel avec le sucre
et le verser sur les noisettes.

Laisser refroidir et les ajouter à votre
préparation avant dégustation.

Bon appétit !