

Signé
PAYS CATHARE

ORIGINE & PASSION



Pure saveur

LA GLACE TRUFFÉE
crumble cacaoté aux dragées
par le chef Philippe Deschamps
du Domaine d'Auriac à Carcassonne



WWW.PAYSCATHARE.COM

f Marque Pays Cathare



La glace truffée crumble cacaoité aux dragées



DIFFICULTÉ
SIMPLE



PRÉPARATION NOMBRE
15 min. 4



CUISSON
20 min.

INGRÉDIENTS

- 4 boules de glace à la truffe noire du Pays Cathare

Pour le crumble

- 60g poudre amande
- 55g farine
- 5g cacao
- 60g beurre
- 50g dragées
- 1g de fleur de sel de Guissan

Préparation du crumble

- 1 Hacher les dragées et mélanger tous les ingrédients dans un saladier avec les mains pour obtenir une pâte sablée.
- 2 Étaler sur une plaque avant de mettre à cuire au four 20min à 180°C, refroidir l'appareil avant de le concasser.
- 3 Mettre le crumble au fond du récipient, une boule de glace dessus.

Accords mets et vins

Le chef vous propose pour accompagner cette recette un Crémant de Limoux, le blason rouge de Sieur d'Arques.

BON APPÉTIT !