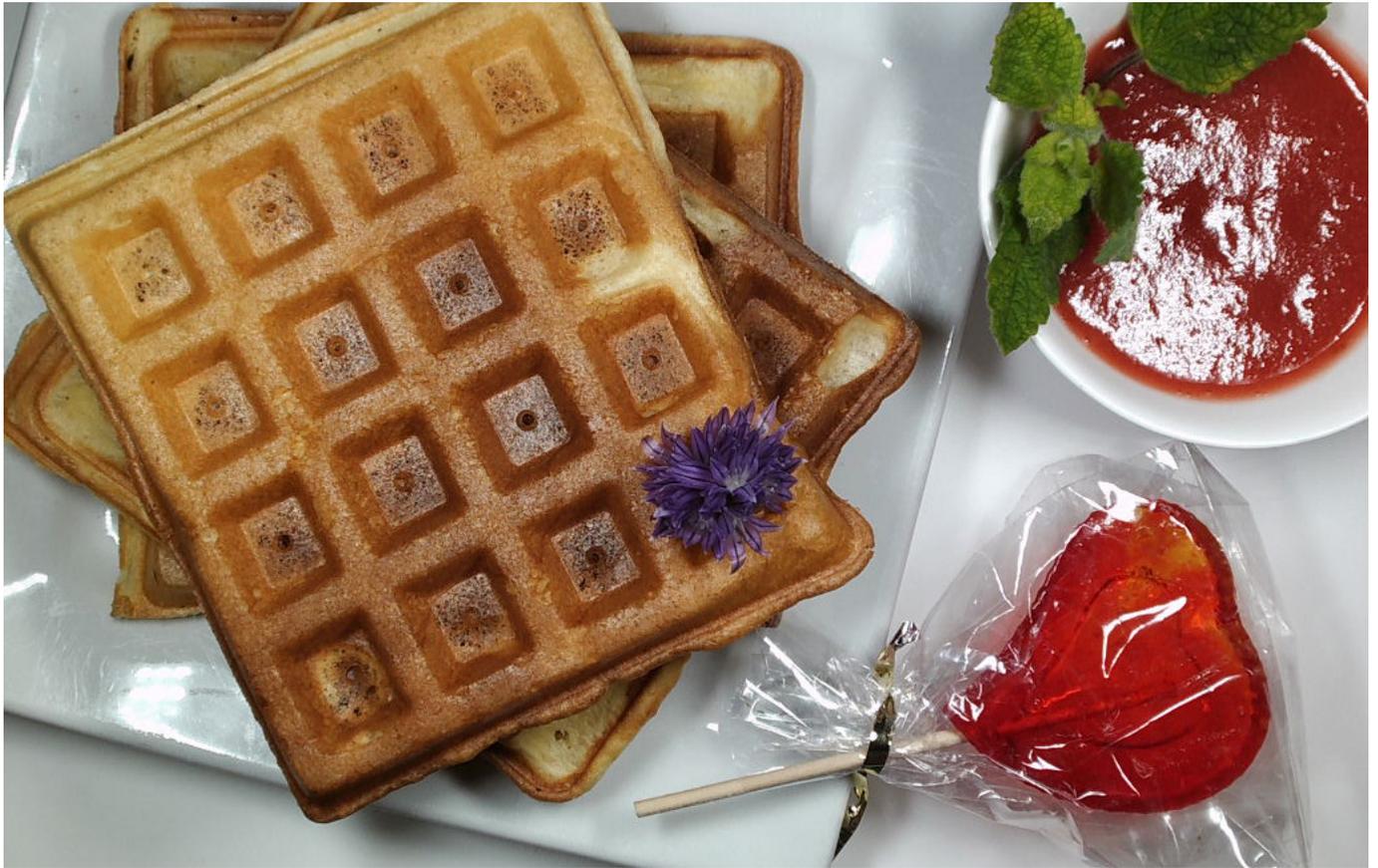


alimentarium



Carrousel

Carrousel

Sucette et carrousel

Recette pour 1 personne



Ingrédients

25 ml d'eau

75 g de sucre

15 g de glucose

1 g d'arôme citron, orange, framboise

Réalisation

- Verser l'eau dans la casserole, ensuite ajouter le mélange de sucres
- Chauffer à ébullition, diminuer les plaques, contrôler la température, ne plus mélanger
- À 145°, ôter de la plaque, laisser reposer le mélange jusqu'à disparition des bulles
- Couler dans les moules préalablement équipés d'un bâtonnet

Compote

Recette pour 1 personne



Ingrédients

50 g de fruits de saison

10 g de sucre

5 ml d'eau

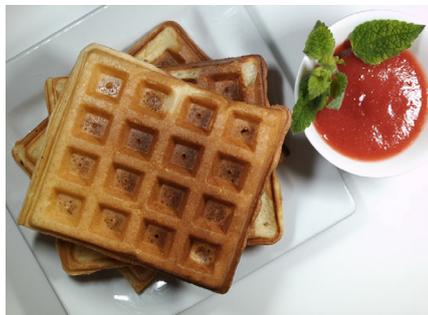
Réalisation

- Couper les fruits en petits cubes
- Dans une casserole mettre tous les ingrédients et laisser cuire environ 10 minutes selon les fruits
- Laisser refroidir

Carrousel

Gaufre

Recette pour 1 personne



Ingrédients

50 g d'œuf

30 g de sucre

30 g de séré

50 g de farine

2 g de poudre à lever

1 g de sel

20 ml de lait

1 zeste de citron

Mise en place

Gaufrier

Réalisation

- Mélanger le sucre et l'œuf
- Ajouter le séré et mélanger
- Incorporer la farine, la poudre à lever et le sel, mélanger
- Ajouter le zeste de citron
- Ajouter le lait
- Laisser reposer
- Chauffer le fer à gaufre graissé
- Verser une petite poche de pâtes
- Fermer le fer, dorer