

# Crème fouettée Label Rouge à l'Ail des Ours sur lard grillé *25 verrines de 8cl*



## Ingrédients

- 50cl de crème fraîche fluide d'Alsace Label Rouge
- 400g de lard fumée
- 10 tranches de pain de mie
- 1 tête d'ail
- 20g d'ail des ours
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à soupe de sauce huître
- Huile d'olive
- 20g de beurre
- Sel/poivre : PM

## Préparation

- Disposer le lard dans un sac sous-vide, puis ajouter le laurier, la sauce huître, la moitié de la tête d'ail, le sel et le poivre. Puis cuire à 80° pendant 1h20.
- Hacher l'ail des ours, puis commencer à monter au batteur la crème fraîche fluide d'Alsace Label Rouge. Un fois qu'elle commence à monter, incorporer petit à petit l'ail des ours. Attention à ne pas trop monter la crème, elle ne doit pas être ferme comme une chantilly.. Mettre dans une poche à douille puis réserver au frais.
- Couper en dés d'environ 1/2cm les morceaux de lard, puis les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- Tailler en brunoise le pain de mie puis réaliser des croûtons avec le restant d'ail et du beurre.

## Montage

- Disposer dans une verrine les dés de lard grillé ainsi que les croûtons de pain.
- Ajouter des jolis points de mousse à l'ail des ours.
- Finir la décoration avec des pousses.



# Tiramisu Citron-Noisette

*25 verrines de 8cl*

## Ingrédients

- 1L de préparation
- Tiramisu 1/2L de lait
- 25 biscuits cuillères
- 100g + 50g + 50g de noisettes
- 100g de sucre
- 2 citrons jaunes
- 2 citrons verts



## Préparation

- Torrifier les noisettes puis réaliser un praliné avec le sucre et 100g de noisettes. Réserver les 100g restants.
- Porter le lait à ébullition puis y mettre à infuser 50g de noisettes torréfiées.
- Couvrir d'un film, puis laisser infuser 1h. Ensuite mixer puis passer au chinois.
- Monter au batteur la préparation tiramisu en y incorporant les zestes de citron vert et jaune. Puis réserver au frais.
- Disposer les biscuits cuillères dans un bac puis les imbiber avec le lait de noisette.

## Montage

- Disposer au fond de la verrine une cuillère à café (environ) de praliné.
- Déposer les biscuits à la cuillère et recouvrir d'appareil à tiramisu jusqu'à mi-hauteur.
- Ajouter les biscuits à la cuillère puis remplir à hauteur l'appareil à tiramisu.
- Concasser des noisettes torréfiées puis en disposer quelques-unes sur le dessus.