

Recettes verrine

Incorporer les ingrédients dans l'ordre suivant:

1/ 4 l. DE LAIT



1/4L. CREME FRAICHE



100 G. DE
SUCRE



**100g. DE FRAISES
TAGADA**



**2 FEUILLES
DE GELATINE**



200 G.



**1 FEUILLE DE
MENTHE**



Laisser reposer trois heures au frais avant de déguster.

CORNET DE MURAT

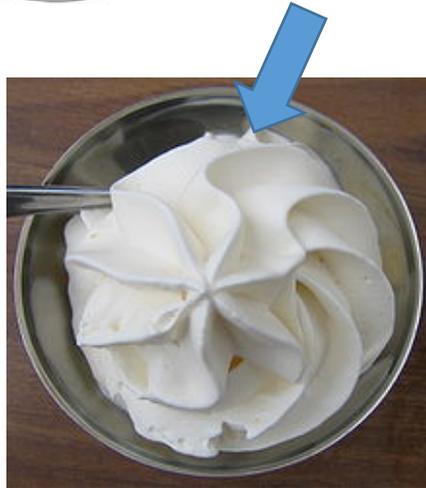
1/4L. CREME FRAICHE
LIQUIDE



50 G.
DE SUCRE
GLACE



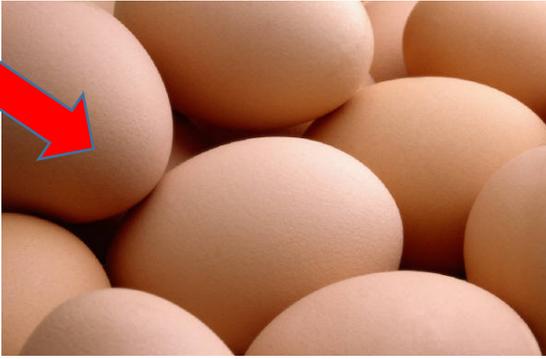
CHANTILLY



POUR LE
DECOR



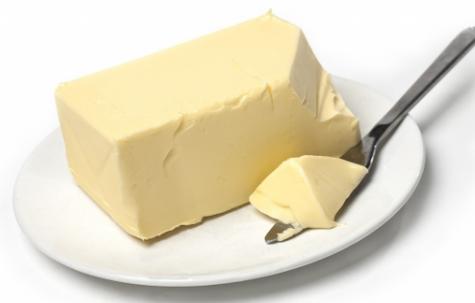
2 OEUFS



**120 G. DE
SUCRE**



**10 G. DE
BEURRE**



**120 G. DE
FARINE**



MATERIELS POUR EFFECTUER LA RECETTE

une verrine



UNE PLAQUE PATISSERIE



UN FOUET BATTEUR



UNE SPATULE



UN FOISET



UNE PLAQUE A CORNET



UN VERRE MESUREUR



DIFFERENTES CUILLERES



PIC A BROCHETTE



LA TENUE DE CUISINIER

