

Noël a la montagne

Pour 4 personnes

Préparation 20 min

Préparation

- Peler a vif les agrumes, les détailler en segments et les poêler légèrement ou au four 10 min a chaleur vive avec le sucre
- Torréfier les pignons de pin
- Toaster très légèrement le pain d'épices
- Monter la crème liquide en foisonnement
- couper le Beaufort et l'incorporer par morceaux dans la crème pâtissière en chauffe dans une casserole en remuant
- Puis incorporer la crème montée
- Dresser sur les fruits et finir avec les pignons de pins

Ingrédients

- Beaufort : 70 g
- Pain d'épice : 100 g
- Crème pâtissière classique : 100 g
- Oranges : 2 p
- Citrons verts : 2 p
- Pomélos : 2 p
- Sucre : 50 g
- Vanille gousse : 1 p
- Pignons de pin : 50 g
- Crème supérieure gastronomique 35% Président Professionnel : 30 cl