**DESSERT MENU BIERE**

**CROUSTILLANT A LA CACAHUETE**

840 g de cacahuète torréfiée

(Dessaler dans 3 eaux sécher au four)

375 g de praliné amande

200 g de beurre

200 g de couverture lait

375 g de pâte d’amande

Concasser grossièrement les cacahuètes

en veillant à garder des morceaux.

Ajouter successivement la pâte d’amande et le praliné.

Le beurre sera ajouté pommade

et la couverture fondue à 45°c.

Lisser le croustillant dans un cadre.

Réserver au froid.

**CREME CHIBOUST**

**Pâtissière :**

2 litres de lait

0,5 litre de grand marnier

2 gousses de vanille

600 g de jaunes oeufs

200 g de sucre

150 g de farine

150 g de maïzena

40 g de gélatine

**Meringue italienne**

375 g de blancs œufs :

375 g de sucre à 120 °C

Réhydrater la gélatine

Réaliser la pâtissière

Incorporer et dissoudre la gélatine

Dissoudre le sucre avec 120g d’eau

Lorsqu’il atteint 100°c monter

Les blancs en neige.

A 120° verser sur les blancs

meringuer.

Incorporer à la pâtissière encore

chaude.

Refroidir légèrement

Garnir les cercles de 8 cm,

Lisser Congeler

Décercler sur un disque de

Croustillant même diamètre.

Parsemer de cassonade Caraméliser au chalumeau

**GLACE BIERE**

**50 œufs blancs (coquilles)**

3 litres de bière ambrée

1 litre de crème à 32%MG

30 Jaunes

600 g de sucre

Pratiquer un couvercle sur les

œufs avec le « toc œuf »

Vider les coquilles

Récupérer blancs et jaunes

Passer les coquilles à l’eau

vinaigrée. Sécher au four.

Chauffer la bière réduire à 2 litres

Incorporer la crème

Réaliser une crème anglaise

Turbiner

Garnir les coquilles d’œuf

**PATE A CREPES**

0,5 l de bière

4 œufs

250 g de farine

30 g de sucre

50 g de beurre

Réaliser les crêpes

Détailler en fines lanières

Frire, sucrer

Disposer sur les coquilles

garnies de glace.

**Pain soufflé**

**Mousse**

350g de Beurre

1 litre de Bière

Réaliser la pâte.

Laminer très fin

Replier en deux

Détailler des formes ovales

Presser légèrement les bords

Avec un emporte pièce plus petit

« Dorer » au lait

Mettre au four sur une plaque déjà

Chauffée à 230°C

Fondre le beurre incorporer dans la bière bien froide

Foisonner sur glace

Percer les pains

Garnir de mousse