

Dans le Carnet de Recettes d'Eddie Benghanem Chef Pâtissier du Trianon Palace Versailles

Sucettes glacées à la Liqueur de Marasquin Joseph Cartron

« J'adore le mélange Meringue Italienne et cerises de Marasques. Délicat et sublime la Liqueur de Marasquin s'inscrit subtilement dans cette glace fruitée très simple à réaliser. Pour des petits plaisirs d'été inattendus vous pouvez même la préparer quelques jours à l'avance en sucettes ou dans un moule à cake façon cake glacé ! » explique Eddie Benghanem



PARFAIT GLACE AU MARASQUIN :

3 jaunes d'œuf
70 gr de sucre en poudre
240 gr de crème fouettée
25 gr de Liqueur de Marasquin Joseph Cartron

Chauffer au bain marie les jaunes et le sucre, monter le mélange au batteur jusqu' à complet refroidissement puis incorporer délicatement la crème fouettée et l'alcool.
Mouler en flexipans demi-sphère, garnir de fruits confits macérés dans le marasquin et réserver au congélateur.

FRUITS CONFITS AU MARASQUIN :

100 gr de fruits confits
50 gr de Liqueur de Marasquin Joseph Cartron
30 gr de raisins blonds
Mélanger le tout puis réserver au frais.

MERINGUE SUISSE :

100 gr de blancs d'œuf
150 gr de sucre
Mettre au bain marie les blancs et le sucre jusqu'à 45°, monter le mélange au batteur.

DRESSAGE ET FINITION :

Assembler 2 demi-sphères de parfait glacé, les piquer avec un bâton de sucette et les tremper dans la meringue. Dresser sur un gros glaçon (facultatif).

LE PETIT PLUS D'EDDIE : pour les plus gourmands, apportez un peu de croquant et parsemez la glace de brisures de biscuits.

ASTUCE : encore plus simple, réalisez cette recette dans un moule à cake tapissé d'une feuille de papier sulfuré. Servez la meringue à part.

Sucettes glacées à
la Liqueur de Marasquin Joseph Cartron
par Eddie Benghanem
Chef Pâtissier du Trianon Palace Versailles

A propos de Joseph CARTRON : www.cartron.fr

Joseph CARTRON, Distillateur Liquoriste depuis 1882 à Nuits-Saint-Georges, a construit sa réputation d'exception sur ses valeurs : l'authenticité, la richesse de la Bourgogne, la passion et l'amour de père en fils du terroir et de ses trésors.

Joseph CARTRON produit et distribue une collection étendue de saveurs alliant tradition et modernité avec ses Crèmes de Cassis de Bourgogne, ses Crèmes de Fruits et Liqueurs de Création, ses « T » de CARTRON, ses Apéritifs de Tradition, ses Marc et Fine de Bourgogne, ses Eaux-de-Vie de Tradition.

Distribué en France et dans 45 pays à l'international, Joseph CARTRON est un des meilleurs ambassadeurs des saveurs et richesses de Bourgogne. *Tarifs CRH, cavistes et épicerie fines sur demande auprès de notre attachée de presse*

Pour plus d'information, demandes de visuels haute définition contacter notre attachée de presse :

Florence Dapoigny : Equilibre - 01 39 25 00 33 - 06 60 49 83 95 - florence.dapoigny@sfr.fr - @DAPOIGNY2

Contact Trianon Palace Versailles : www.trianonpalace.fr

Valérie Pons - Responsable Communication/Marketing – 01 30 84 51 32 – valerie.pons@waldofastoria.com