



## DESSERT, MENU DE FÊTE

Recette de Sven Gieseler, Best Western Premier Parkhotel Kronsberg à Hanovre  
Finalise du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

### **Fromage de chèvre caramélisé sur glace à la framboise et vinaigre balsamique, aloe vera et chips de patate douce**

#### **Ingrédients:**

##### **Dessert, menu de fête**

- 10 choco-tartelettes
- 260 g fromage de chèvre
- 2 barquettes de framboises
- 50 g sucre de canne
- 10 ml huile d'olive
- mélisse criton
- 500 g graisse de friture
- 100 ml vinaigre balsamique traditionnel de 12 ans d'âge
- 10 patates douces
- 80 g aloe vera
- 140 ml vin rouge
- 2 capsules de cardamone
- 18 g sucre
- 1 tiers bâton de vanille de Tahiti



#### **Dessert, menu de fête:**

##### Préparation:

Caraméliser le sucre et déglacer au vin rouge, ajouter les capsules de cardamone, le bâton de vanille gratté et les framboises et laisser cuire. Passer ensuite le liquide et ajouter le vinaigre balsamique, mélanger à l'aloë vera finement coupé et mettre le tout dans la tartelette. Faire cuire les patates douces, les éplucher, les découper en fines tranches et y découper des triangles. Mettre ces triangles à frire à 140 °C. Faire de petites boules de fromage de chèvre et les disposer dans la tartelette, saupoudrer la face supérieure de sucre de canne et passer à la flamme. Garnir de chips de patate douce et de mélisse citron.

