

The image features two clear glass cups filled with a light-colored custard base, topped with several slices of seasonal fruit, likely plums or nectarines, which are glistening with a dark sauce. The cups are placed on a light-colored, textured fabric napkin. In the foreground, three almond cookies (macarons) with white filling and yellow-tinted shells are arranged. A silver spoon lies diagonally across the napkin. The background is a plain, light surface.

Clafoutis
aux fruits de saison
& crème
de Calisson

le Roy René

Clafoutis à la crème de calisson

Pour 6 personnes ♡

INGREDIENTS :

- 2 œufs
- 100g de sucre
- 100g de crème épaisse
- 1 pot de crème de calisson
- 25g de fécule de maïs
- 400g de fruits de saison



- Fouettez 2 œufs avec 100g de sucre.
- Lorsque le mélange est gonflé et mousseux, incorporez 100g de crème épaisse, 60g de crème de calisson puis 25g de fécule de maïs.
- Ajoutez les 400g de fruits de votre choix, en gros morceaux.
- Versez le tout dans un plat à four. Laissez cuire 4-5 minutes à 160°.
- À la sortie du four, laissez refroidir quelques minutes et versez votre clafoutis dans des petites verrines. Ajoutez-y des fruits et parsemés d'une voile de sucre glace.





Gâteau
Chocolat
& crème
de Calisson

le Roy René

Gâteau chocolaté & crème de calisson

Pour 8 personnes ♥

INGREDIENTS :

- 200g de chocolat noir
- 150g de beurre
- 1 pot de crème de calisson
- 150g de sucre roux
- 10g de cacao
- 4 œufs



- Dans une casserole à feu doux, faites fondre 200g de chocolat noir. Ajoutez 150g de beurre et 100g de crème de calisson
- Une fois le tout bien fondu et toujours sur la même source de chaleur, ajoutez 150g de sucre roux et 10g de cacao. Incorporez ensuite 4 œufs. Mélangez le tout.
- Versez la pâte dans un moule et glissez le dans le four préchauffé à 160° (th. 5 1 / 2). Laissez cuire 45 mn puis laissez reposer avant de démouler.
- Dégustez, tel quel, ou avec une crème fouettée parfumée au café ou à l'Amaretto.





Glace
aux
Calissons

le Roy René

Glace aux calissons

4 à 6 personnes ♡

INGREDIENTS :

- 1 pot de crème de Calisson
- 1 c-à-s de fleur d'oranger
- 410g de lait concentré
- 3 calissons amande



- La veille, mélangez la crème de calisson, la fleur d'oranger et le lait concentré, puis réservez le tout au réfrigérateur pendant une nuit.
- Coupez les 3 calissons en petits morceaux.
- Mettez la crème préparée la veille et les morceaux de calissons dans une sorbetière. Faites turbiner jusqu'à ce que la glace soit prise.
- Dégustez immédiatement ou réservez au congélateur.



Tartines de foie gras & crème de Calisson



le Roy René

Tartines de foie gras & crème de calisson

Pour vos invités ♡

INGREDIENTS :

- du pain de campagne
- du foie gras
- du sel
- du poivre
- 1 pot de crème de calisson



- Sur d'épaisses tranches de pain légèrement grillées et encore chaudes, étalez une fine couche de crème de Calisson.
- Posez dessus des copeaux de foie gras mi-cuit et parsemez de fleur de sel, et de poivre du moulin.
- Croquez aussitôt !