



## BUN'N'ROLL, LE FACON FRAISIER

RECETTE IMAGINÉE  
PAR KÉVIN PEIGNÉ  
POUR BRIDOR.

### Ingrédients et Préparation ~ Pour 10 pièces

#### Confit fruits rouges:

500g de fruits rouges  
300g de sucre  
125g de jus de citron  
12g de pectine  
20g de sucre

Dans une casserole, faire mijoter les fruits rouges et le sucre (300g). Laisser le tout compoter et après frémissement y ajouter la pectine et le sucre (20g) tout en mélangeant. Au premier bouillon, stopper la cuisson et ajouter le jus de citron. Réserver pour le lendemain.

#### Duja croustillant chocolat blanc:

1 plaque 60/40  
360g d'amandes torréfiées  
240g de sucre glace  
375g de chocolat blanc  
225g de feuilletine

A l'aide d'un robot coupe, mixer les amandes torréfiées froides avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pâte. Débarrasser la pâte dans une cuve de batteur pour y ajouter le chocolat blanc préalablement fondu. Mélanger quelques instants, puis ajouter la feuilletine. Etaler sur plaque ou une feuille, et stocker au réfrigérateur.

#### Suprême vanille:

500g de crème liquide  
75g de sucre  
100g de jaune d'œufs  
5g de gélatine feuille  
100g de crème montée  
2 gousses de vanille

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise. Une fois cuite, la chinoiser puis ajouter la gélatine. Mélanger puis mixer quelques instants la crème. Refroidir la crème anglaise à 4° puis y ajouter délicatement la crème montée.

#### Montage

Foisonner le confit de fruits rouges pour ensuite l'étaler sur la base du Bun'n'Roll préalablement découpé en deux. Déposer au centre un disque de Duja. Avec une poche à douille unie, déposer un peu de suprême vanille sur le Duja.

Dresser des fraises sur le tour du Bun'n'Roll et déposer entre chaque fraise du suprême. Ajouter des fraises au centre, et terminer en recouvrant celles-ci de suprême vanille. Une fois le chapeau du Bun'n'Roll posé sur la préparation, le décorer avec des fruits rouges, des éclats de pistache et quelques pointes de suprême vanille.