



La fiche recette Cooksound
Un partenariat avec l'UNAPEI Alpes Provence
ESAT de La Chrysalide - Sodexo



**ANNÉE DE LA
GASTRONOMIE
EN PROVENCE**

LE DESSERT GOURMAND
CHEESE CAKE DE FRUITS ROUGES

Préparer l'appareil de crème
Fouetter la crème liquide au batteur
Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide
Mélanger 2/3 de la quantité de fromage blanc avec du sucre
Réchauffer la quantité restante de fromage blanc
Ajouter la gélatine avec l'eau
Mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit fondue
Mélanger les deux préparations ensemble
Incorporer la crème fouettée

Préparer l'appareil de pâte aux spéculoos
Faire fondre le beurre
Ajouter les spéculoos au beurre fondu
Mélanger

Répartir l'appareil de pâte aux spéculoos dans le cadre
Verser l'appareil de crème par dessus
Laisser prendre au frais
Découper selon le grammage désiré

Dresser 1 portion dans l'assiette
Mettre un trait de coulis de fruits rouges autour

Déguster.



sodexo

Avec l'aimable soutien de  Carrefour



La fiche recette Cooksound
Un partenariat avec l'UNAPEI Alpes Provence
ESAT de La Chrysalide - Sodexo



ANNÉE DE LA
GASTRONOMIE
EN PROVENCE

Les ingrédients

420gr de beurre doux
500gr de coulis de fruits rouges
92cl de crème liquide entière
20cl d'eau du robinet
4cl de gélatine bovine feuille
720gr de spéculoos concassé
42gr de sucre en poudre
177gr de fromage blanc lait entier



Avec l'aimable soutien de

