



Chef  Thierry .co



Recette du chef **Thierry Deletrez**

À table :

Nombre de personnes : 4–6 personnes

Coût : peu dispendieux

Degré de difficulté : facile

En cuisine :

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : aucun

Temps de repos : 4 heures

Panacotta à la vanille bourbon

Au marché :

1 litre (4 tasses) de crème 35 % de la Laiterie de l'Outaouais

250 g (1 tasse) de sucre

7 feuilles de gélatine

1 gousse de vanille bourbon

La recette :

- Dans une casserole, mettre la crème 35 % de la Laiterie de l'Outaouais à chauffer avec le sucre et la gousse de vanille fendue. Quand le point d'ébullition est atteint, retirer du feu et laisser infuser 10 minutes et retirer la gousse de vanille.
- Passer le mélange au tamis.
- Dans un saladier, faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes, les égoutter puis les ajouter à la crème bien chaude.
- Bien mélanger au fouet.
- Répartir le mélange dans 4 à 6 ramequins.
- Réfrigérer pendant 4 heures.
- Servir froid avec petits fruits et feuilles de menthe.

Astuce du chef :

Les feuilles de gélatine sont un produit disponible à la boutique de l'École culinaire pour tous

– www.ecoleculinaire.com ou en boutique spécialisée.

 Laiterie de
l'Outaouais

Ingrédients :
lait frais de chez nous, notre fierté régionale

