

FESTIVAL DE GASTRONOMIE



Par les élèves
du lycée
professionnel
hôtelier
La Closerie (Saint-
Quay-Portrieux)

Panna cotta lait ribot vanille caramel beurre salé



INGRÉDIENTS pour 10 verrines



Miam!

Panna cotta lait ribot vanille

- 15 cl de crème liquide (35%)
- 75 g de sucre semoule
- 37,5 cl de lait ribot
- 3 feuilles de gélatine
ou 1 g de kappa
- 1 gousse de vanille

Caramel au beurre salé

- 40 g de sucre semoule
- 20 g de beurre salé
- 5 cl de crème liquide

RECETTE

+ La panna cotta

Mettre la crème avec le sucre et la vanille à bouillir.
Ajouter la gélatine puis le lait ribot.
Verser dans les verrines et refroidir.

+ Le caramel au beurre salé

Réaliser un caramel.
Ajouter le beurre salé et la crème liquide.

C'est un dessert crémeux, onctueux
et équilibré, alliant les saveurs acidulées
du lait ribot... et la douceur
du caramel au beurre salé.
Ce dessert exhale des arômes
de vanille Bourbon.