



Dessert

Crème de citron au granola et Kiri®

⌚ Préparation: 40 min.

€ Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite: 0,42€



Ingrédients

pour environ 100 adolescents ou 120 enfants en primaire

- 800 ml de jus de citron bio
- 2,8 kg de Petits Suisses
- 1,1 kg de Kiri®
- 800 g de sucre en poudre
- 10 g de sel
- 24 œufs
- 1,6 l de crème liquide (30% MG)
- 40 feuilles de gélatine
- 1 kg de granola ou de muesli

Astuce du chef

Les Petits Suisses peuvent être remplacés par du fromage blanc battu.

Progression de la recette

1. Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Mélanger au batteur le Kiri®, les œufs et les Petits Suisses.
3. Ajouter le sel, le sucre et le jus de citron.
4. Dissoudre la gélatine dans un peu d'eau chaude et l'incorporer à l'appareil préparé à base de Kiri®.
5. Monter la crème et mélanger.
6. Dresser dans un contenant adapté.
7. Déposer le granola par-dessus et laisser au froid.



Rations recommandées

Pour un enfant en primaire: 72g/pers.

Pour un adolescent en collège/lycée: 72g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Valeurs énergétiques: 877 kJ / 210 kcal - Matières grasses: 12g dont acides gras saturés: 7,4g - Glucides: 17,2g dont sucres: 12,7g - Protéines: 7,6g - Sel: 0,4g - Calcium: 122mg