

SEMAINE *du* SOURIRE



ASTUCE DU CHEF

Si vous n'avez pas de poudre à flan, vous pouvez la remplacer par de la maïzena.



FRAÎCHEUR FRAMBOISE PASSION SPÉCULOOS

avec *La Vache qui rit*® Formule Plus

COÛT
PAR CONVIVE
0 € — 2 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN • TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

INGRÉDIENTS (POUR 100 CONVIVES) :



PRÉPARATION DE LA RECETTE :

1. Chauffer la pulpe de passion avec 500 g de sucre et incorporer 32 g de gélatine.
2. Réserver au frais.
3. Réaliser une crème pâtissière avec le lait, le reste de sucre (650 g), les jaunes d'œuf et la poudre à flan.
4. En fin de cuisson ajouter le reste de gélatine (32 g) et **La Vache qui rit**® Formule Plus puis laisser refroidir en cellule.
5. Monter la crème fouettée.
6. Incorporer la pulpe de framboises à la crème pâtissière et ajouter délicatement la crème fouettée.
7. Dresser 50 g de crème diplomate framboise dans chaque verrine.
8. Couler 20 g de gelée de fruits de la passion et réserver au frais.
9. Au moment du service, répartir les brisures de speculoos pour terminer la verrine.

Le + produit
La Vache qui rit®
Formule Plus donne
de l'onctuosité à la crème
diplomate framboise.



Apports nutritionnels de la recette
par rapport à la même recette sans
La Vache qui rit® Formule Plus

- 46% de protéines en plus
- 5 fois plus de calcium
- 8,5 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 70 g) : Energie : 667,4 KJ / 158,7 Kcal - Matières grasses : 6,4 g - Dont acides gras saturés : 3,6 g - Glucides : 20,3 g - Dont sucres : 16,5 g - Protéines : 3,8 g - Sel : 0,3 g - Calcium : 174,8 mg - Vitamine D : 1,7 µg