



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 13/03/2017

Terrine de crêpes aux fruits rouges



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
31582	Crêpe nature sucrée 50 g	500 Gramme
14378	Cocktail de fruits rouges PassionFroid	800 Gramme
17695	Crème anglaise UHT 2 litres Debic	0,07 Litre
99570	Coulis de framboise	0,005 Litre
	Feuilles de gélatine	8 Pièce Unitaire

Recette

1. Chemiser les terrines avec du papier film
2. Coller la crème anglaise avec les feuilles de gelatine
3. Procéder au montage de la terrine : réaliser dans les terrines des couches successives de crêpes, crème anglaise et fruits rouges. Réserver en chambre froide pendant 4h.
4. Démouler la terrine, trancher et disposer sur assiette avec un cordon de coulis de framboises