

Crêpe au fromage blanc et aux fruits rouges



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
31582	Crêpe sucrée 50 g	10 Pièce
7462	Fromage blanc nature 3,2% MG 5 kg Sélection du Quotidien	50 Gramme
14378	Cocktail de fruits rouges 1 kg PassionFroid	200 Gramme
	Appareil pour Entremets-Mousse	50 Gramme
	Sucre	30 Gramme
	Eau	3 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Décongeler les crêpes en chambre froide à 0 +3°C, pendant 24 heures
- 2 Monter l'appareil de mousse au fromage blanc au batteur. Ajouter le fromage blanc. Mélanger pour obtenir un ensemble homogène.
- 3 Disposer la préparation au centre de la crêpe. Déposer ensuite les fruits, puis fermer la crêpe avec des piques en bois

L'astuce du chef

Les piques en bois peuvent être dangereux pour les jeunes convives. Présentez plutôt vos crêpes roulées ou pliées . En service à table, vous pouvez laisser les enfants réaliser eux-mêmes leurs crêpes . Pour le self, vous pouvez réaliser un bar

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid