

1 salle
35 couverts

La Petite Venise

35, rue de la Maréchaux - Nancy

ROMANTIQUE



2) Panettoncino al mascarpone e frutta candita

Pour 8 personnes

Ingrédients : 1 Panettone (500g), 300g de mascarpone,
30 cl de crème liquide, 350g de fruits confits émincés
15 cl de Marsala aux amandes

Préparation :

Coupez le panettone en tranches et imbibez-le au Marsala. Mouillez également de Marsala les fruits confits. Montez la crème fleurette en Chantilly, pour ensuite l'incorporer délicatement au mascarpone.

Couvrez le moule à Cake de film alimentaire. Posez ensuite alternativement une première couche de panettone, puis le mascarpone, puis les fruits confits. Répétez une deuxième fois et terminez par une couche de panettone.

Mettez au frais durant 2 heures minimum. Une fois démoulé, vous pouvez songer à le décorer d'une meringue à l'italienne.



Pour 6 personnes

Ingrédients : 1 litre de crème fleurette, 6 feuilles de gélatine,
100 g de sucre en poudre, 20 cl d'eau de rose

Préparation :

Dans une casserole, portez à ébullition la crème fleurette à feux doux, en ajoutant le sucre. Faire simultanément tremper les feuilles de gélatine durant 15 minutes à l'eau froide.

Retirez la crème fleurette du feu une fois montée à température et incorporez-y les feuilles de gélatine préalablement égouttées. Versez ensuite l'extrait d'eau de rose, mélangez le tout. Déversez l'ensemble dans des ramequins et laissez refroidir 6 heures minimum au frais.



John Thierry

panna cotta dell' « innamoramento » à l'eau de Rose