

ENTREMETS À LA VANILLE D'UGANDA



Recette signée par Kevin Lopes, Chef Pâtissier - Restaurant étoilé pour Sébalcé

PRODUITS ASSOCIÉS



Gousses de Vanille
Gourmet d'Ouganda
16-20 cm

Gousses de vanille noires, brillantes et charnues

Variété : Planifolia

Bocal de 150 g
DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtisseries, entremets, crèmes glacées, crèmes anglaises ...

Mise en oeuvre

Dosage standard : 1 à 2 gousses pour 1 L de lait.

Fendre les gousses et les laisser infuser.

Avantages

Parfum riche et intense, notes boisées et épicées de la vanille bien mûre.

Permet l'appellation « à la Vanille ».