ENTREMETS À LA VANILLE D’OUGANDA

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 ou 250 g.
DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières, 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'appelation « à la Vanille ».