

Télé Star Jeux Cuisine *Vite fait, bien fait!*

Cocktail Miss Pearl

9

RECETTES EXPRESS

Notre sélection de recettes, toutes réalisables avec seulement cinq ingrédients.



Sirop de pamplemousse: 3 cl
Déposez le sirop au fond d'un verre à pied.

Jus de betterave: 3 cl
Ajoutez le jus de betterave et remuez.

Citron: 3 cl
Ajoutez le jus de citron fraîchement pressé.

Miss Pearl*: 6 cl
Délayez avec le 100 % merlot du Périgord bien frais.

Orange: un quart
Servez avec un quartier et un gros zeste d'orange.

*UNITE FRANCE EST MARQUE DÉPOSÉE À LA MAIRIE D'ACQUAINE (33010) - FRANCE

[..]



PANNA COTTA AU LAIT DE COCO



Feuilles de gélatine: 3 Faites tremper les feuilles dans de l'eau froide.

Lait de coco: 20 cl Chauffez le lait de coco dans une casserole à feu doux.

Crème liquide: 25 cl Ajoutez la crème et portez à ébullition.



Sucre: 50 g Versez, mélangez et hors du feu, ajoutez la gélatine essorée. Laissez refroidir dans des verres.

Coulis de fruits rouges: 20 cl Quand la crème est prise, couvrez de coulis et décorez avec des fruits frais.

GAMBAS AUX TOMATES CERISES



Gambas crues: 16
Sortez les gambas et les piques en bois.

Tomates cerises: 16
Montez les brochettes, en alternant gambas et tomates cerises rouges, orange et jaunes.

Menthe: 16 feuilles
Glissez quelques feuilles de menthe et saisissez recto verso sur la plancha très chaude.

Floc de Gascogne rouge: 10 cl
En fin de cuisson, arrosez de Floc et laissez cuire environ 1 min.



Fleur de sel: 5 g
Quand le Floc caramélise, saupoudrez de sel et servez aussitôt.

© 2022 PAN

