

LYON

Atelier de Cuisine Gastronomique

Pannequet de fraises au citron vert, émulsion au lait de coco



Les ingrédients

Lait de coco

Poudre de lait entier	30 gr
Eau	20 cl
Sucre semoule	30 gr
Noix de coco râpé	30 gr
Agar-agar poudre	1 pointe de couteau

Pâte à crêpes

Farine	250 gr
Poudre de lait demie écrémé	65 gr
Sucre semoule	40 gr
Sel fin	1 pincée
Eau	50 à 60 cl
Œufs	2 gros
Bière blonde	10 cl
Beurre demi sel	20 gr

Fraises gariguettes	100 gr
Sucre cristallisé	10 gr
Zeste de citron vert râpé	

Mélanger tous les ingrédients secs dans un saladier, verser petit à petit l'eau en remuant délicatement. Ajouter la bière et les deux œufs battus dans le premier mélange. Ajouter ensuite le beurre demi sel fondu. Laisser reposer quelques minutes et cuire à la crêpière.

Pour le lait de coco mélanger dans une petite casserole la poudre de lait, le sucre, l'eau et l'agar-agar. Porter à ébullition et verser le coco râpé dans le mélange chaud, porter à nouveau à ébullition en remuant au fouet, puis mixer le tout, tamiser et laisser refroidir. Laver et couper les fraises, les mélanger avec le sucre cristal et le zeste de citron vert. Farcir les crêpes avec les fraises et les rouler en pannequet. Servir les pannequets accompagnés de lait de coco.

ATELIER DE CUISINE GASTRONOMIQUE Jean-Marc VILLARD

1 rue de Bellevue 69410 CHAMPAGNE AU MONT D'OR

04 78 35 06 07 – infos@cuisinedechef.com – www.cuisinedechef.com