Ecrit par Echo du Mardi le 21 décembre 2024

La recette de latte macchiato du chef Vincenzo Regine



Vincenzo Regine est le chef du Domaine des Andéols, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de latte macchiato au café espresso avec crumble d'amaretti.

Panna cotta au lait :
– 500 ml de lait de vache
– 30 g de sucre
– 3 feuilles de gélatine

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée. Chauffer la moitié du lait avec le sucre. Lorsque le lait frémit, éteindre le feu et ajouter les feuilles de gélatine essorées. Ajouter la deuxième moitié du lait pour tiédir le mélange, puis verser dans des verrines. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 21 décembre 2024

Gelée Espresso :
– 250 g de café espresso
– 10 g de sucre
– 1 g d'agar-agar

Mélanger le sucre et l'agar-agar ensemble. Chauffer le café espresso, puis ajouter les poudres au frémissement. Bien mélanger et laisser bouillir pendant 1 minute. Verser sur les panna cotta froides et remettre au réfrigérateur.

Crumble d'Amarettis :
– 3 blancs d'œufs
– 2 pincées de sel
– 1/2 c. à café d'extrait d'amande amère
– 1 c. à café d'extrait de vanille
– 300 g de poudre d'amande
– 200 g de sucre
– Zestes de 2 citrons

Préchauffer le four à 160°C. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sel. Incorporer l'extrait d'amande amère et l'extrait de vanille. Ajouter la poudre d'amande, le sucre, et les zestes de citron. Étaler la pâte sur une plaque et cuire pendant 10 minutes à 160°C. Une fois refroidi, émietter pour obtenir un crumble.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 21 décembre 2024



DR