

FINGER DE NOËL KIRI®

Élaboré par notre partenaire conseiller culinaire Yannick STROTTNER

FAITES MONTER L'AMBIANCE DES FÊTES



Temps de
réalisation

45 MIN

Temps de
cuisson

75 MIN

Coût portion

0,70€ (PRIMAIRE)
0,85€ (ADO)



**RECETTE
VÉGÉTARIENNE**

LES INGRÉDIENTS DU SUCCÈS (POUR 125 PRIMAIRES OU 100 ADOS.)

- 2 kg de Kiri®
- 125 tartelettes 10 g (1,25 kg)
100 tartelettes 25 g (2,5 kg)
- 200 g de sucre glace
- 600 g de yaourt
- 30 g de gélatine
- 600 g crème liquide 35% MG
- 1 kg coulis de fruits rouges
- 12 g de Agar Agar
- 1,5 kg de crème liquide 35% MG
- 150 g de sucre
- 30 g de vanille liquide
- Fruits de saison
- Pistaches concassées

**LA STAR
DE LA RECETTE**



AUX FOURNEAUX !

- Déposer les tartelettes sur des plateaux.
- Mélanger le coulis de fruits rouges, l'agar agar et porter à ébullition 1 min. Couler ce mélange dans les tartelettes à 5mm de hauteur et refroidir 15min.
- Faire tremper la gélatine dans l'eau très froide pendant 10 mn. L'essorer et faire fondre dans 15 g de yaourt sur feu doux dans une russe. Réunir dans un saladier le Kiri®, le reste de yaourt, le sucre glace tamisé, mélanger au fouet et ajouter les 600 g de crème liquide montée au batteur.
- Incorporer la gélatine fondue et mélanger rapidement. Remplir les tartelettes jusqu'en haut, lisser avec une spatule et mettre au froid 1 heure.
- Monter au batteur les 1,5 kg de crème liquide avec le sucre et la vanille liquide. Réserver.
- Finir en déposant la crème montée à l'aide d'une poche pâtissière avec une douille cannulée. Ajouter les fruits de saison coupés et les pistaches concassées.

Quantité recommandée

Pour un enfant en primaire : 65 g/pers.
Pour un adolescent en collège/ lycée : 80 g/pers.

Valeurs nutritionnelles recommandées

Valeurs énergétiques : 792 kJ/190 kcal - Matières grasses : 12 g dont acide gras saturés : 8 g - Glucides : 17 g dont sucres : 12 g - Protéines : 4 g - Sel : 0 g - Calcium : 25 mg

