

## RECETTES DE NOËL

### NUAGE À LA CLÉMENTINE

DUREE DE PREPARATION : 15 minutes

NOMBRE DE COUVERTS : 6

INGRÉDIENTS	Poids net
Fromage blanc 3% de MG	300 g
6 clémentines	360 g
3 blanc d'œufs	-
Sucre vanillé	20 g
Sucre glace	10 g



#### TECHNIQUE DE PRÉPARATION

- mélanger le fromage blanc et le sucre en vanillé
- monter les blancs en neige avec le sucre glace
- ajouter très délicatement les blancs en neige au fromage blanc
- laver une clémentine, prélever des zestes
- éplucher ensuite les autres clémentines.
- préparez 6 coupes à desserts
- dresser des quartiers de clémentines au fond des coupes
- recouvrir les clémentines de la mousse de fromage blanc.
- parsemer les coupes avec des zestes de clémentine
- réserver au frais jusqu'au service.

#### S.C.I. CHUPMB

**Siège social** : 2, Boulevard Kennedy - B7000 Mons | **T.** +32 (0)65 41 40 00 | **Facebook** : CHU Ambroise Paré

**Hôpital général** : [www.hap.be](http://www.hap.be) | **Hôpital psychiatrique** : [www.chpchene.be](http://www.chpchene.be)

**Numéro d'entreprise** : BE 0440 868 364

**CHUPMB** • Centre Hospitalier Universitaire et Psychiatrique de Mons-Borinage



## MOUSSE DE MASCARPONE AU COULIS DE FRUITS

DUREE DE PREPARATION : 15 minutes

NOMBRE DE COUVERTS : 4

INGRÉDIENTS	Poids net
Fruits coupés ou entiers (Banane, mangue, fraises, framboises)	200 g
Fromage blanc 9% de MG	125 g
Mascarpone	125 g
Sucre semoule ou cristallisé	20 g
2 blancs d'œuf	60 g



### TECHNIQUE DE PRÉPARATION

- mélanger le mascarpone, le fromage blanc et le sucre
- battre les blancs d'œufs en neige
- incorporer délicatement les blancs au mélange
- portionner la préparation en 4 rapiers individuels
- rajouter par-dessus les fruits entiers ou coupés
- réserver au réfrigérateur.

#### S.C.I. CHUPMB

**Siège social** : 2, Boulevard Kennedy - B7000 Mons | **T.** +32 (0)65 41 40 00 | **Facebook** : CHU Ambroise Paré

**Hôpital général** : [www.hap.be](http://www.hap.be) | **Hôpital psychiatrique** : [www.chpchene.be](http://www.chpchene.be)

**Numéro d'entreprise** : BE 0440 868 364

**CHUPMB** • Centre Hospitalier Universitaire et Psychiatrique de Mons-Borinage



## PANA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES

DUREE DE PREPARATION : 20 minutes

NOMBRE DE COUVERTS : 4

INGRÉDIENTS	Poids net
Crème 20 % de matière grasse	200 ml
Lait végétal amandes/ Lait demi-écrémé	250 ml
Sucre	20 g
Sucre vanillé	20 g
Gélatine	2 feuilles
Framboises/fraises/myrtilles/fruits rouges	100 g
Sucre cristallisé (2 càs)	20 g



### TECHNIQUE DE PRÉPARATION

- plonger les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- chauffer dans le poêlon le lait, la crème et les sucres
- presser les feuilles de gélatine avec les mains pour extraire l'excédent d'eau
- après ébullition, ajouter les feuilles de gélatine à la préparation
- répartir rapidement dans 4 ravers la préparation chaude
- mettre au froid sans couvercle et laisser reposer 4 heures minimum
- mixer les fruits et le sucre
- passer au chinois
- avant de servir, verser une mince couche de coulis en surface.

#### S.C.I. CHUPMB

**Siège social** : 2, Boulevard Kennedy - B7000 Mons | **T.** +32 (0)65 41 40 00 | **Facebook** : CHU Ambroise Paré

**Hôpital général** : [www.hap.be](http://www.hap.be) | **Hôpital psychiatrique** : [www.chpchene.be](http://www.chpchene.be)

**Numéro d'entreprise** : BE 0440 868 364

**CHUPMB** • Centre Hospitalier Universitaire et Psychiatrique de Mons-Borinage



## CAKE AU FROMAGE BLANC

DUREE DE PREPARATION : 30 minutes

NOMBRE DE COUVERTS : 6

INGRÉDIENTS	Poids net
Fromage blanc -Fromage frais à 4-5% de MG	500 g
3 œufs M	200 g
Farine	70 g
Sucre	70 g
Ou Stévia en poudre	10 g
1 sachet de sucre vanillé	10 g



### TECHNIQUE DE PRÉPARATION

- préchauffer le four à 175°C
- séparer le jaune du blanc des œufs
- blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre et le sucre vanillé
- ajouter le fromage blanc à la préparation
- monter les blancs en neige avec un batteur électrique
- incorporer progressivement la farine aux jaunes blanchis
- incorporer ensuite puis les blancs en neige
- mélanger délicatement la préparation
- verser l'appareil dans le moule (aux  $\frac{3}{4}$ )
- enfourner dans un moule pendant 30 minutes à 180°C
- laissez refroidir puis placer au frais au moins 1h.

#### S.C.I. CHUPMB

**Siège social** : 2, Boulevard Kennedy - B7000 Mons | **T.** +32 (0)65 41 40 00 | **Facebook** : CHU Ambroise Paré

**Hôpital général** : [www.hap.be](http://www.hap.be) | **Hôpital psychiatrique** : [www.chpchene.be](http://www.chpchene.be)

**Numéro d'entreprise** : BE 0440 868 364

**CHUPMB** • Centre Hospitalier Universitaire et Psychiatrique de Mons-Borinage

