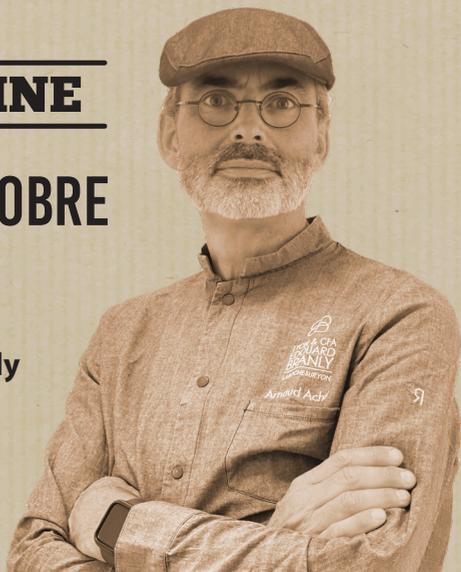


LES HALLES EN CUISINE

RENDEZ-VOUS **SAMEDI 19 OCTOBRE**
DE 10H À 12H

avec le chef **Arnaud Acher**
professeur de cuisine du **lycée Branly**
en direct de votre marché.



bulthaup | lrsy.fr |     

PANCAKES AÉRIENS ET BUTTERNUT EN CRÈME DESSERT

PANCAKES

Ingrédients (env. une dizaine)

- 2 œufs + 2 blancs d'œufs
- 60 g de farine
- 20 g + 30 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/4 de cuillère à café de levure chimique
- 1/4 de cuillère à café de bicarbonate
- 40 ml de lait
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes et réservez les blancs.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite le lait, la farine, la levure et la vanille. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.
- Battez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez une petite quantité de blancs en neige à la pâte pour l'assouplir, puis ajoutez délicatement le reste à l'aide d'une spatule.
- Faites chauffer une poêle avec une noisette de beurre. Beurrez généreusement l'intérieur des emporte-pièces et placez-les dans la poêle chaude. Versez la pâte dans chaque emporte-pièce, en remplissant seulement les deux tiers. Couvrez avec un couvercle et laissez cuire à feu doux pendant environ 5 minutes.
- Lorsque de petites bulles apparaissent à la surface des pancakes, retournez-les délicatement sans les démouler et poursuivez la cuisson encore 1 à 2 minutes. Ajoutez un peu de beurre entre chaque fournée de pancakes.
- Démoulez délicatement chaque pancake à l'aide de la lame d'un couteau.

CRÈME DESSERT COURGE BUTTERNUT

Ingrédients

- 200 g de courge butternut
- 60 g de fromage blanc
- 10 cl de crème épaisse froide
- 1 c.à.c d'extrait de vanille
- 1 c.à.c de gingembre frais pelé râpé
- 1/4 c.à.c de cannelle moulue
- 1/4 c.à.c de noix de muscade moulue
- sel
- D'abord pelez la courge, coupez-la en cubes, mettez-les dans une casserole avec gingembre, cannelle, muscade et sel.
- Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange soit légèrement plus épais.
- Retirez la casserole du feu, ajoutez le fromage et vanille puis mélangez le tout
- ajoutez la crème, mélangez et réservez.