

Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

SAUCE VANILLE



RECETTE IMAGINÉE PAR ROUGUI DIA & SÉBASTIEN FARÉ



Sauce Vanille

Recette originale de Rougui Dia & Sébastien Faré
Chefs de cuisine à la Maison de l'Excellence Savencia®



6 PERSONNES



À FROID



SUCRÉ

“ La crème Onctueuse à la vanille, délicatement parfumée, sublime les desserts classiques par sa texture veloutée et son goût légèrement acidulé ”

Sébastien Faré

INGRÉDIENTS

200 g de crème légère **Onctueuse Elle & Vire Professionnel®**

40 g de sucre cassonade

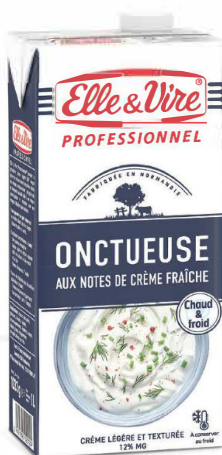
1/2 gousse de vanille

PRÉPARATION

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

CONSEIL DU CHEF

Sauce à servir en accompagnement
d'une tarte Tatin, d'une tarte normande ou de fruits rouges.



- UN GOÛT FRAIS & ACIDULÉ
- UNE TEXTURE VELOUTÉE & ONCTUEUSE
- FACILE À TRAVAILLER EN SALÉ & SUCRÉ



Elle & Vire Professionnel France



@elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

