

**LE 03 OCTOBRE 2024**

# Le Grand Repas



**Aujourd'hui, tu participes au Grand Repas !**

L'occasion de bien manger et manger bon avec des produits de saison et de ta région. C'est très important pour la planète, pour ta santé et pour vivre le mieux possible.



## Bon appétit !

**MAINTENANT, À TOI DE CUISINER (avec un adulte) !**

**Comment t'y prendre ?**

### Panna cotta au foin et fraises :

**Il te faut (pour 10 personnes)**

**Pour la Panna cotta**

- 900 g de crème
- 140 g de sucre
- 20 g de foin
- 8 feuilles de gélatine

**Pour le coulis de fraise**

- 500 g de fraises
- 50 g de sucre
- 1/2 jus de citron
- 50 g d'eau

**Pour les fraises**

- 300 g de fraises

- Pour la Panna cotta :

- Mets la crème à chauffer dans une casserole
- Mets les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Une fois la crème chaude, **ajoute** le sucre et le foin, puis **laisse** infuser pendant **1 heure** hors du feu
- Passe ensuite au chinois, **remets** la crème à température, puis **ajoute** les feuilles de gélatine. **Bien mélanger**
- Verse dans des ramequins, puis **laisse** prendre au froid

- Pour le coulis de fraise :

- **Coupe** les fraises en deux, puis les mettre dans un sac sous vide avec le sucre, le jus de citron et l'eau
- Mets la poche sous vide au congélateur. Une fois congelée, mettre la poche à cuire à **65 °C** pendant **1 heure et demie**
- Une fois cuit, **mixe et passe** au chinois
- **Coupe** les fraises fraîches en petits quartiers, puis incorpore les au coulis.

### L'ASTUCE DU GRAND REPAS



Prends ton temps pour manger !  
Savais-tu que manger en  
20 minutes favorise une  
digestion optimale et aide à  
contrôler l'appétit ?

Soutenu par



VILLE DE TOURS



ADN  
Tourisme



Restau'ce  
pour tous les cuisiniers

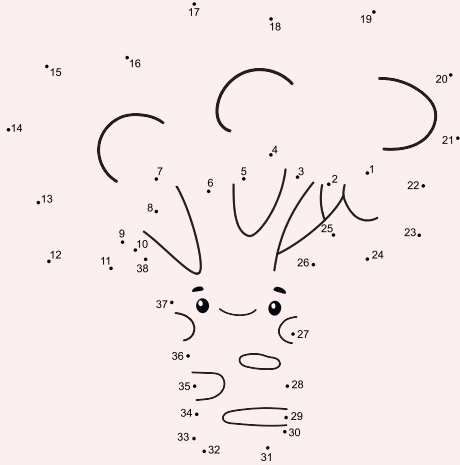


GHR  
GÉNÉRALISTES DES HÔTELLIERS  
À RECHERCHES DE FRANCE



## LES POINTS À RELIER

Relie les points pour découvrir le dessin.



## LE RÉBUS



+



+



Réponse : fruit de mer

## LES MOTS DU GRAND REPAS

Retrouve ces mots :

Tomate Carotte  
Fraise Brocolis  
Menu Assiette  
Saison Navet  
Recette Lait  
Plat Riz  
Repas Chocolat



U	N	E	M	E	B	A	W	H	J	F	C
F	I	E	O	B	R	V	N	H	S	U	H
T	E	T	T	I	O	C	A	T	Ç	Q	O
A	T	T	P	T	C	A	V	F	I	A	C
L	T	E	Q	A	O	T	E	B	J	A	O
P	E	I	G	C	L	R	T	F	F	N	L
Y	C	S	Q	U	I	V	A	R	R	O	A
J	E	S	G	M	S	F	E	C	A	S	T
V	R	A	G	S	D	P	Ç	G	I	I	B
R	B	T	O	M	A	T	E	F	S	A	N
Z	I	E	L	S	A	G	A	C	E	S	Y
M	W	S	J	F	A	N	R	I	Z	A	Q

