

RECETTE DE DÉCEMBRE

proposée par
le chef Benoît Rotschi
"Côté cours, côté cuisine"



PANNA COTTA AUX CLÉMENTINES, CAMEL DE PAIN D'ÉPICES



30 min

Pour 6 personnes :

Pour la panna cotta : 500 g de crème fraîche, 2 feuilles de gélatine, 30 g de beurre, 5 clémentines, 80 g sucre.

Pour le caramel : 150 g de sucre, 5 cl d'eau, 70 g de beurre, 20 cl de crème fraîche, fleur de sel, 80 g de pain d'épices rassis.

Préparer la panna cotta :

Mettre à chauffer dans une petite casserole, 250 g de crème fraîche avec le sucre. Laisser infuser avec les zestes d'1 clémentine pendant un quart d'heure. Y ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées à l'eau froide.

Monter 250 g de crème fraîche en chantilly. L'incorporer à la préparation précédente une fois refroidie. Verser dans les coupes à dessert. Mettre au frais.

Préparer les quartiers de 4 clémentines sur une assiette. Presser le jus de la 5^e et le réserver.

Préparer le caramel :

Mettre à cuire en caramel dans une petite casserole, 150 g de sucre + 5 cl d'eau. La déglacer au beurre.

Fouetter vivement le caramel en additionnant la crème fraîche. Assaisonner de fleur de sel. Ajouter le pain d'épices réduit en poudre. Mixer finement avec le jus de clémentine.

Poser les quartiers de clémentines sur la panna cotta prise et napper le tout de caramel de pain d'épices.

Bon appétit !



POUR UNE ALIMENTATION SAINES, DURABLE ET LOCALE !

Manger local et de saison, c'est éviter la production chauffée contre-saison, limiter les émissions de gaz à effet de serre liées au transport aérien par exemple, soutenir des filières économiques locales, apprendre à connaître les agriculteurs et leurs produits.

Les marchés à l'offre de produits large avec commerçants et producteurs locaux, produits locaux mais aussi d'origine plus lointaine.

Les points de vente à la ferme pour un échange privilégié avec l'agriculteur.

Les points de vente collectifs tenus par des agriculteurs avec un panel de produits issus de leurs fermes.

Les AMAP, associations réunissant paysans et consommateurs, qui s'engagent dans la durée, pour la livraison de paniers de saison et de produits de la ferme. Ils décident collectivement des conditions d'achat et assurent une rémunération équitable.

Les systèmes de commande par internet avec ou sans intermédiaire de vente, ils proposent la souplesse de commande et de choix d'une diversité de produits, livrés sur un point de dépôt ou à domicile.

Pour trouver des contacts et horaires de lieux de vente

www.grandbesancon.fr

www.jveuxdulocalbfc.fr

www.interbio-franche-comte.com/annuaire_bio



QU'EST-CE QUE LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

C'est le travail mené par Grand Besançon Métropole et ses partenaires pour une alimentation plus saine, durable, accessible au plus grand nombre et pour renforcer l'approvisionnement local du territoire.

Pour cela, de nombreuses actions sont déployées sur le territoire :

- ➔ « **Graines de maraîchers** » : couveuse d'activités agricoles
- ➔ **Un programme d'animations autour de l'alimentation** ateliers cuisine, stands, interventions en périscolaire, visites de ferme...
- ➔ **Des rencontres entre professionnels** restaurateurs, restauration collective, agriculteurs...



Grand Besançon Métropole • Service Environnement • Tél. 03 81 87 88 60
environnement@grandbesancon.fr