

# Les recettes de **Stefano**



## ***Gâteau panettone au ricotta et petits fruits***

### INGRÉDIENTS

- 1 contenant de bleuets
- 1 contenant de framboises
- 2 c. à table de sucre à glacer
- 1 panettone
- 2 c. à table de sherry (optionnel)
- 300g ricotta frais
- 2 contenants de fraises
- Sucre à glacer pour saupoudrer

### PRÉPARATION

Mettre les bleuets, les framboises et le sucre à glacer dans un bol, mélanger ensemble et mettre de côté.

Juste avant de servir couper une fine tranche du bas du panettone et mettre de côté.

Coupez deux autres tranches d'environ 3 cm d'épaisseur, à partir de la base du panettone.

Mettez une tranche sur un plat de service et arroser de sherry.

Étendre la moitié du ricotta, puis couvrir avec les bleuets et les framboises.

Mettez l'autre tranche de panettone sur le dessus et couvrir avec le reste du ricotta.

Décorez avec les fraises et saupoudrer de sucre à glacer.

Servir immédiatement.

\* Ce gâteau ne se garde pas très bien - il a tendance à devenir un peu détrempé. Vous pouvez préparer les ingrédients à l'avance, mais nous vous conseillons de tout mettre ensemble juste avant de servir, ce qui est très pratique, étant donné que cela prend moins de 10 minutes à préparer.

\* Pour 6 personnes.

## ***Pain doré Panettone***

### INGRÉDIENTS

1 pain panettone  
6 gros oeufs  
3/4 tasse de crème fouettée  
3/4 tasse de lait  
1/4 tasse de sucre  
2 c. à table de beurre  
1/2 tasse de fromage mascarpone  
Sucre à glacer pour saupoudrer



### PRÉPARATION

Couper la croûte inférieure du panettone.

À partir de l'extrémité inférieure du panettone, couper transversalement en 6 rondelles (3/4 pouce d'épaisseur) - Réserver la pièce supérieure pour le pain grillé!

Dans un grand bol, fouetter les œufs jusqu'à consistance homogène. Ajouter la crème, le lait et le sucre et fouetter pour bien mélanger.

Faire fondre 1 cuillère à soupe de beurre sur une grande plaque de cuisson anti-adhésive à feu moyen.

Tremper les tranches de panettone dans la crème anglaise, en retournant pour permettre aux deux parties d'absorber la crème.

Griller les tranches de panettone imbibées jusqu'à ce qu'elles soient dorées et fermes au toucher - environ 4 minutes de chaque côté.

Transférer le pain doré sur une plaque de cuisson et le garder au chaud dans le four ou si elles sont prêtes à servir, badigeonner de mascarpone .

Saupoudrer légèrement avec du sucre en poudre. Verser la sauce à l'orange sur et autour du pain doré et servir!

## ***Sauce au beurre et à l'orange***

### INGRÉDIENTS

1/2 tasse de beurre ramolli, non salé  
1/2 tasse de sucre  
Zeste de 2 oranges  
1 1/4 tasse de jus d'orange frais

### PRÉPARATION

Chauffer une poêle à feu moyen.

Ajouter le beurre, sucre et zeste d'orange.

Quand le beurre est fondu et le sucre dissout, ajouter le jus d'orange.

Amener à ébullition, et laisser réduire en sirop pour environ 5 à 10 minutes.

Servir la sauce avec des crêpes, gaufres, ou du pain doré.