



## Crème dessert enrichie parfum vanille



**Les +**

➤ Enrichi en protéines, matières grasses et glucides

### Pour 4 personnes :



**250 ml** de lait  
**4** jaunes d'œuf  
**32 g** de sucre  
**16 g** de poudre de lait écrémé  
**40 g** de crème fraîche  
**24 g** de collagène de bœuf  
 Extrait de vanille

**Fiche recette :**



- Dans un saladier, séparer les jaunes d'œufs du blanc, ajouter le sucre et faire blanchir le mélange jusqu'à devenir mousseux.
- Dans une casserole, verser le lait, la crème, la poudre de lait, ajouter l'extrait de vanille, porter à ébullition douce, retirer du feu et laisser infuser.
- Verser progressivement le lait chaud sur le mélange jaune sucre.
- Remettre en cuisson le mélange, remuer sans arrêt jusqu'à ce que la crème nappe la spatule : T° idéale 82 à 84°C.
- Ajouter le collagène de bœuf en poudre avant de filtrer au chinois et laisser refroidir.

## La Restauration au CHU de Brest

Les repas proposés sont préparés par le service de Restauration du CHU, situé sur les 2 sites:

- La Cavale Blanche
- Carhaix



### ❑ Qui sommes-nous?

L'équipe de restauration est composée :

- De professionnels des métiers de bouche : cuisiniers, pâtissiers, bouchers de métier, agents de restauration
- De chauffeurs livreurs
- D'une diététicienne
- D'administratifs de la Restauration



### ❑ Notre mission en 3 leviers :

- **Nutrition** : proposer des recettes répondant aux objectifs nutritionnels, selon les besoins des patients/résidents du CHU
- **Restauration** : réaliser des plats frais maison de qualité gustative et nutritionnelle, avec des produits frais et de saison
- **Hôtellerie** : distribuer avec soin et de manière hôtelière et adaptée selon les unités de soins.

### ❑ La Restauration s'engage



**Cool Food pro** : améliorer et mesurer les pratiques pour réduire l'empreinte environnementale des repas produits



**Les jeudis verts** : s'engager dans une démarche Développement Durable pour le climat avec une offre alimentaire 100% végétarienne chaque jeudi.



**La semaine de la dénutrition** : sensibiliser, informer et faire déguster les recettes faites maison adaptées aux patients (actions labellisées par le Collectif de Lutte contre la Dénutrition)



**PROMALG-Health** : contribuer au développement d'une nouvelle filière autour de la culture et consommation de protéines d'algues. Ce travail a bénéficié d'une aide de l'Etat généré par l'Agence Nationale de la Recherche au titre de France 2030 portant la référence ANR-23-DIVP-0005.