

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON



A l'arôme naturel de vanille Bourbon.
Sans colorants artificiels.
Texture fondante.
48 portions

Etui de 540 g (2 sachets de 270 g)

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 270g pour 1L de crème liquide et 1L de lait 1/2 écrémé.

- 1) Délayer la préparation alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
- 2) Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer le premier mélange et laisser cuire 2 minutes sans cesser de remuer.
- 3) Répartir dans des ramequins et faire prendre au frais. Au moment de servir, saupoudrer de la cassonade et la faire caraméliser.

AVANTAGES

Aspect authentique avec ses grains de vanille.
Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Bonne conservation des crèmes au frais : 48 h.