

A l'arôme naturel de vanille Bourbon.

Sans colorants artificiels.

Texture onctueuse.

48 portions.

1) Délayer la préparation alsa dans le lait froid à l'aide d'un

2) Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une texture bien lisse.

3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais (minimum 60 minutes) et servir après.

Préparation de la crème dessert la veille :

Après l'étape 2, filmer au contact pour évi

AVANTAGES

Clean label : sans colorants artificiels et sans conservateurs.

Sans cuisson pour un gain de temps et de praticité.

Peu de matériel nécessaire et seulement un ingrédient à ajouter.