

Crème Brûlée Choco Vanille Bourbon
24 ramequins



1. **FONDANT AU CHOCOLAT**

2 sachets de Fondant au Chocolat alsa Professionnel
400 g de lait demi-écrémé

Mélanger les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse dans les ramequins à l'aide d'une poche puis cuire 5 à 10 min à 160°C.

2. **CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON**

1 sachet de Crème Brûlée à la vanille Bourbon alsa Professionnel
1 L de crème liquide UHT entre 30 et 35% de MG
1 L de lait demi-écrémé

Dans un récipient, délayer le sachet de préparation dans une partie du lait froid. Dans une casserole, porter à ébullition le reste du lait avec la crème liquide. A ébullition, verser le premier mélange dans la casserole puis cuire 2 minutes sans cesser de remuer. Répartir la crème dans les ramequins à l'aide d'un entonnoir à piston. Réfrigérer à 4°C. Au moment de servir, répartir de la

cassonade sur toute la surface puis caraméliser.