Crème Brûlée Choco Vanille Bourbon
Pour !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.