

Crème dessert à la vanille et aux éclats de cookies  
48 portions



1. 1 sachet(s) de 720g de Crème Dessert à la Vanille Bourbon sans cuisson alsa Professionnel  
4 L de lait 1/2 écrémé U.H.T  
0,75 kg de cookies aux pépites de chocolat

Délayer la Crème Dessert à la Vanille Bourbon sans cuisson alsa Professionnel dans le lait froid à l'aide d'un fouet.

Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.

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

Répartir dans des ramequins.

Réserver au frais minimum 1 heure.

Décorer avec des éclats de cookies.