

Pot de crème façon fraisier, croquants d'amandes et gariguettes de Provence  
Pour !50 portions



## 1. **POT DE CRÈME FAÇON FRAISIER**

1 sachet(s) de 370 g de Pot de Crème façon Fraisier alsal Professionnel  
1 L de lait 1/2 écrémé U.H.T  
400 g de fraise  
500 g de Sauce Fraise alsal Professionnel

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser la préparation alsal dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution puis revenir à ébullition. Répartir dans des ramequins. Réservoir au frais et servir après complet refroidissement.

## 2. **MONTAGE & FINITION**

100 g de fraises  
450 g de biscuit aux amandes  
50 g de basilic

Dans le fond d'une verrine, déposer une cuillère à soupe de fraises coupées en brunoise et napper

d'un trait de sauce fraise alsa Professionnel. Disposer l'appareil sur le dessus. Réserver au frais. Pour le dressage final, disposer sur le dessus de la verrine, des brisures de biscuits aux amandes, de la bûche de fraise et une feuille de basilic frais.