

Pots de Crème à la Vanille Bourbon & Chocolat Noir
Pour 130 portions



1. **POT DE CRÈME À LA VANILLE BOURBON**

1 sachet(s) de 350 g de **préparation pour Pot de Crème à la Vanille Bourbon**
2 L de lait demi-écrémé
2 L de crème liquide

Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition.
Verser la préparation pour Pot de Crème à la Vanille Bourbon alsa Professionnel en mélangeant avec un fouet jusqu'à complète dissolution.
Répartir dans des ramequins. Réserver au frais.

2. **DISQUES EN CHOCOLAT**

250 g de chocolat noir

50 g d'éclats d'amandes caramélisées

Faire fondre le chocolat (environ 30°C), puis répartir dans les verrines et ajouter les éclats d'amandes caramélisées.