Tartelette Crème Brulée
Pour !60 desserts



1. ***TARTELETTES***

900 g de préparation pour **Financier ancel**
270 g de beurre fondu
360 g de blancs d'œufs
1 sachet(s) de 270 g de préparation pour **Crème Brûlée à la Vanille Bourbon alsa Professionnel**
1 L de crème liquide UHT à température ambiante
1L de lait 1/2 écrémé
150 g de sucre roux

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger la préparation pour Financier ancel, le beurre fondu et les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Étaler la pâte obtenue sur ½ cm dans un cadre graissé et/ou recouvert de papier cuisson.
Faire cuire à 180°C pendant 13 minutes environ. Laisser tiédir.

Avec des cercles de pâtisserie graissés, découper des fonds dans le financier.
Délayer la préparation pour Crème Brûlée alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.

Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer le premier mélange et laisser cuire 2 minutes sans cesser de remuer. Laisser tiédir pendant 10 minutes. Verser la préparation pour crème brûlée dans les cercles, par-dessus la pâte à financier. Laisser prendre au frais.

Au moment de servir, démouler, saupoudrer légèrement de sucre roux et faire caraméliser au chalumeau.

2. ***ASTUCE***

   Cette recette peut aussi être réalisée dans des cadres afin de découper des portions individuelles au couteau.