

Verrine du Roussillon abricot pistache  
Pour 100 portions



### 1. **ENTREMETS FLAN PISTACHE**

5 L de Lait 1/2 écrémé U.H.T

415 g (1/2 sachet) d'Entremets-Flan Parfum Pistache alsa Professionnel

Porter le lait à ébullition. Hors du feu, verser la préparation pour entremets flan parfum pistache alsa Professionnel dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution. Répartir dans des ramequins. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

### 2. **CHANTILLY**

1L de Crème liquide U.H.T

50 g de Sucre glace

Monter la crème liquide en chantilly avec le sucre glace et réserver dans une poche à douille cannulée.

### 3. **DRESSAGE**

4,5 Kg de Fourrage Abricot Sélection ancel  
500 g de Pistache (optionnel)

Au moment de servir, déposer une couche de fourrage abricot sélection ancel et une pointe de chantilly sur la verrine. Parsemer de pistaches (optionnel).