

Verrine Flan Vanille & Framboise
96 portions



1. 1 sachet de 1,2 kg de Flan parfum Vanille sans cuisson alsa Professionnel
8 L de lait $\frac{1}{2}$ écrémé à température ambiante (20°C min)
2 L de coulis de fruits rouges épais
96 framboises (environ 500 g)

Délayer la préparation pour Flan parfum Vanille sans cuisson alsa Professionnel dans le lait à température ambiante avec un fouet.

Homogénéiser au mixeur plongeant pendant environ 2 minutes, en gardant bien le mixeur dans le fond pour éviter les bulles.

Verser environ 2 cm de coulis de fruits rouges dans le fond des verrines.

Répartir délicatement la préparation pour flan par-dessus. Réserver 1 heure en cellule de refroidissement ou 2 heures au réfrigérateur.

Ajouter 1 framboise sur le dessus avant de servir.

2. **ASTUCE DE CHEFS**

Le coulis de fruits rouges peut être remplacé par de la Sauce Framboise alsa Professionnel.