

Crème brûlée à la baie de Szechuan



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
20 centilitres	Crème brûlée et crème renversée en boîte 1,3 kg NESTLÉ DOCELLO	0045059
50 centilitres	Crème entière	~
50 centilitres	Lait entier	~
PM	Baie de Szechuan rouge en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0153375
10 g	Cassonade en boîte 1KG Blonvilliers	0220898

Étapes de préparation

- 1 Mettre à frémir dans une russe, la crème et le lait ainsi que la baie de Szechuan.
- 2 Ajouter ensuite la préparation pour crème brulée et battre au fouet puis reprendre une ébullition. Débarrasser dans des contenants appropriés et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 3 heures.
- 3 Parsemer du sucre cassonade sur les crèmes froides et les caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Gascogne blanc IGP GROS MANSENG en bouteille 75 cl Cuvée Léa