

Crème brûlée au poivre de Sechuan



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	~
1	Poivre Sechuan en boîte 85 g DUCROS	0087811
10 grammes	Sucre de canne en boîte 1 kg BLONVILLIERS	0220898

Étapes de préparation

- 1 Mettre à frémir dans une russe la crème et le lait ainsi que le poivre de séchouan.
- 2 Ajouter ensuite la préparation pour crème brûlée 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