

Tarte crème brûlée fraise / framboise



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
277968	Fond de tarte sablé sucré Ø 26 cm - 300 g	1 Pièce
217497	Appareil pour crème brûlée à la vanille Bourbon UHT 1 L Elle et Vire	1 Litre
9026	Fraises 1 kg PassionFroid	300 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	800 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Cuire le fond de tarte pour qu'il soit légèrement doré et laisser refroidir
- 2 Faire chauffer la crème brûlée. Mixer les fraises encore surgelées. Les incorporer dans l'appareil à crème brûlée puis mouler dans le fond de tarte cuit
- 3 Laisser refroidir l'ensemble puis finir en y déposant les framboises