

Tartelette crème brûlée à la baie de Timur



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Crème brûlée à la vanille bourbon en boîte 520 g NESTLÉ DOCELLO	0156385
20 PCE	Tartelette beurre ronde sucrée, diamètre 8,3cm HUG	0252642
0.2	Sucre cassonade en doypack 750 g LA PERRUCHE	0265903
0.01	Baie de Timur en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0153758
1	Lait entier	~
1	Crème liquide	~

Étapes de préparation

- 1 Dans un four à 180°C, passer les fonds de tartelette pendant 6 à 7 minutes afin d'apporter coloration et croustillance. Laisser refroidir et réserver.
- 2 Dans une casserole, mettre en chauffe le lait, la crème et les baies de Timur ensemble pour infuser.
- 3 Mettre en œuvre la préparation à crème brûlée. Filtrer l'ensemble et laisser refroidir un peu avant de remplir chaque fond de tartelette. Laisser prendre.
- 4 Avant de servir, déposer sur les tartelettes un peu de sucre cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau ou d'un fer à crème.
- 5 Terminer avec un rappel de baies de Timur.