

Pot de crème caramel façon tatin



Ingrédients (pour 100 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2 doses	Pot de crème caramel Bio en boîte 640 g ALSA	0224395
4 litres	Lait 1/2 écrémé U.H.T bio	~
4 litres	Crème liquide U.H.T bio	~
2.5 kg	Brisure de biscuits Bio (Palet breton Speculoos)	~
5 kg	Marmelade de pommes Bio (Morceaux)	~

Étapes de préparation

- 1 Préparer le Pot de crème Caramel Alsa Bio avec le lait et la crème
- 2 Verser l'appareil dans des verrines et placer au frais jusqu'à complet refroidissement.
- 3 Ajouter la marmelade de pommes sur les pots de crème et saupoudrer de brisure de biscuits.

Astuce du chef

Pour une version plus gourmande, couler l'appareil dans des fonds de tartelettes cuites.