



## Crème brûlée pamplemousse



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
217497	Appareil pour crème brûlée à la vanille Bourbon UHT 1 L Elle et Vire	0,5 Litre
63710	Suprêmes de pamplemousse 1 kg	30 Gramme
	Grenade	15 Gramme

### Recette

1. Porter l'appareil à crème brûlée à ébullition et ajouter le pamplemousse
2. Dresser et réserver au froid pendant 1h
3. Caraméliser. En décor, ajouter quelques graines de grenade