Ile flottante

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
17695	Crème anglaise 2 L Debic	0.5 Litre
207681	Blancs d'œufs en neige sur lit de caramel ODF 300 g PassionFroid	0.7 Kilo
	Amandes effilées	0.05 Kilo

Etapes de préparation

1. Mettre de la crème anglaise dans le contenant
2. Faire des boules dans la plaque de blancs en neige et disposer sur la crème anglaise
3. En finition, faire un trait de caramel et ajouter des amandes effilées

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation