

Tartelette crème brûlée pamplemousse



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
246405	Fond de tartelette sucré pur beurre Ø 10 cm - 41 g	10 Pièce
217497	Appareil pour crème brûlée à la vanille Bourbon UHT 1 L Elle et Vire	0.3 Litre
63710	Suprêmes de pamplemousse 1 kg	10 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Réaliser une cuisson à blanc d'un fond de tartelette sablé, au four à chaleur sèche, jusqu'à légère coloration
- 2 Monter en température l'appareil de crème brûlée puis le couler dans le fond de tartelette
- 3 Laisser reposer à 0/+3°C jusqu'à refroidissement
- 4 En finition, déposer sur la tartelette un suprême de pamplemousse