



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
243845	Mini baba au rhum et mousse vanille 23,5 g env. x 30 - 707 g	1 Pièce
160453	Madeleine pur beurre 45 g St Michel	0.5 Pièce
176967	Appareil à mousse au chocolat noir UHT 1 L Président Professionnel	30 Gramme
288325	Jaune d'œuf liquide pasteurisé 1 kg	20 Gramme
284137	Lait 1/2 écrémé UHT 1 L Le Lait d'Ici	0.01 Litre
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.01 Litre
	Sucre	5 Gramme
	Sucre cassonade	3 Gramme
	Zestes de citron vert	1 Pièce
	Amande concassée, vanille	PM

### Etapes de préparation

- 1 Préparer la crème brûlée : mélanger et blanchir les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Ajouter le lait et la crème, puis fendre une gousse de vanille. Cuisson au bain marie, au four à chaleur sèche 80°C (possibilité de cuire sur grille directement). En finition, caraméliser à la cassonade.
- 2 Tailler la madeleine dans la longueur, la déposer dans le support de service puis pocher l'appareil mousse chocolat après l'avoir foisonné énergiquement.
- 3 Mettre en décongélation préalable les mini babas, en finition dépose d'un zeste de citron vert.
- 4 Servir avec un expresso.

## L'astuce du chef

---



Pour une crème brûlée encore plus onctueuse (mais plus onéreuse), il est possible de remplacer le lait par de la crème.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid