

# Crème Brûlée

Carton de 5 x 1 kg

Réf. 20043.04

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Crème Brûlée.....	170 g
Lait.....	500 g
Crème fraîche.....	500 g



1. Ajouter COMPLET Crème Brûlée au mélange lait/crème fraîche tiède puis faire bouillir pendant 1 min.
2. Répartir dans 15 ramequins de 75 - 80 g et les placer pendant 1 heure au réfrigérateur.
3. Servir frais, parsemé de sucre et caramélisé au fer à brûler au moment du service.

c'est prêt !

### Bon à savoir

1 kg de COMPLET Crème Brûlée permet de réaliser environ 70 rations de 100 g.



[www.complet.fr](http://www.complet.fr)



## Zoom sur

Un dessert savoureux, fondant et croquant ! Rapide et facile à préparer ... C'est l'alliance parfaite entre douceur et gourmandise !



Notre passion, le savoir-faire !

