

L'Hôte Resta

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

Pour des fêtes différentes...



Innovez en mariant les saveurs et les décors à l'infini : chocolat, badiane, oranges confites, noix de coco...
Saveur et authenticité qualifient la Crème Brûlée Debic alliées à une mise en oeuvre aisée et irrésistible et une présentation très appétissante car très généreuse en grains de vanille.

Oui!
Avec la Crème Brûlée Debic.

Crème brûlée et confettis

Ingrédients:

Pour 8 à 10 personnes : 1 l de Crème Brûlée Debic, 1 pot de cerises confites, cassonade, 1 flacon de confettis de couleur en sucre.

Cuisson de l'appareil Crème Brûlée Debic:

Chauffez la crème brûlée en remuant avec une spatule. Il suffit d'amener la température de la crème à cœur à 70° C environ.

Préparation:

Répartissez dans les ramequins et laissez refroidir à température ambiante pendant 20 mn. Laissez la crème prendre 2 heures au réfrigérateur.

Saupoudrez d'une fine couche de cassonade et caramélisez juste au moment de servir.

Décorez avec une cerise confite et des confettis de toutes les couleurs.



Associons nos talents.

Au dos, retrouvez la gamme complète des solutions desserts Debic