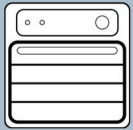


Crème brûlée lait de coco

Un classique français revisité avec la fraîcheur du lait de coco.



Desserts



Four



Mise en place

Réaliser l'appareil à crème brûlée selon les indications en ajoutant le lait de coco.
Cuire au four au bain marie.

Mise en oeuvre

Saupoudrer le sucre cassonade sur la crème brûlée puis à l'aide d'un chalumeau, faire caraméliser le sucre.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
LAIT DE COCO	6391	10 ml
Sucre cassonade		10 g
Lait		100 ml
Préparation crème brûlée		15 g