

POT DE CRÈME FAÇON TARTE CITRON



Avec éclats de biscuits.

Texture fondante.

48 portions.

Etui de 800 g (2 sachets de 400 g)

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 400g pour 1L de lait 1/2 écrémé et 1L de crème liquide.

1) Porter le lait et la crème à ébullition (il est important que la température d'ébullition soit atteinte).

2) Verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution.

3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais (minimum 2h) et servir après complet refroidissement.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !

Bonne conservation des pots de crème au frais : 48 h.

Dessert personnalisable (sauces dessert, toppings, fruits de saison,...).