

Crème Brûlée au Café Arabica
Pour 124 ramequins



1. 2 sachet de Crème Brûlée à la vanille Bourbon alsa Professionnel
2 L de crème liquide UHT entre 30 et 35% de MG
2 L de lait demi-écrémé
80 g d'Extrait de Café pur Arabica Sébalté

Dans un récipient, délayer les sachets de préparation dans une partie du lait froid.
Dans une casserole, porter à ébullition le reste du lait avec la crème liquide et l'extrait de café.
A ébullition, verser le premier mélange dans la casserole puis cuire 2 minutes sans cesser de remuer.
Répartir la crème dans les ramequins à l'aide d'un entonnoir à piston.
Réfrigérer à 4°C.
Au moment de servir, répartir de la cassonade sur toute la surface puis caraméliser.