

Pot de Crème au Caramel Bio et Poires Poêlées
96 portions



- 1,28 kg de Pot de Crème au Caramel Bio alsa Professionnel
4 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio
4 L de crème liquide U.H.T bio
2,7 kg de poires bio (coupées en brunoise)
300 g de Sauce Caramel liquide alsa Professionnel

Porter le lait bio et la crème bio à ébullition.

Verser doucement la préparation alsa Professionnel dans le liquide bouillant.

Mélanger avec un fouet et laisser reposer 1 minute dans la casserole afin de bien dissoudre les éclats de caramel.

Mélanger à nouveau et répartir dans des ramequins.

Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.

Poêler rapidement une brunoise de poires bio et déglacer avec la Sauce Caramel liquide alsa Professionnel et refroidir.

Servir le Pot de Crème au Caramel Bio avec les poires.