

Pot de Crème au Caramel Bio et Poires Poêlées  
Pour 12 portions



- 1 sachet(s) de 320 g de Pot de Crème au Caramel Bio alsal Professionnel  
1 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio  
1 L de crème liquide U.H.T bio  
675 g de poires bio (coupées en brunoise)  
75 g de Sauce Caramel liquide alsal Professionnel

Porter le lait bio et la crème bio à ébullition.

Verser doucement la préparation alsal 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 déglaçer avec la Sauce Caramel liquide alsal Professionnel et refroidir.

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