

Pot de crème chocolat Bio façon Liégeois  
Pour 124 portions



1. 1 sachet(s) de 260 g de Pot de Crème au Chocolat Bio alsa Professionnel  
1 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio  
1 L de crème liquide U.H.T bio  
0,25 L de crème liquide U.H.T bio montée en chantilly  
75 g de Sauce Dessert Café ou Chocolat alsa Professionnel

Délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.  
Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange.  
Revenir à ébullition tout en remuant.  
Répartir dans des ramequins.  
Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.  
Garnir d'une pointe de chantilly et d'un filet de Sauce Dessert Café ou Chocolat alsa Professionnel.