

Verrine Flan Vanille & Biscuits roses
96 portions



1. 0,5 kg de Flan parfum Vanille à froid alsa Professionnel
8 L de lait ½ écrémé à température ambiante (20°C min)
2 L de coulis de fruits rouges épais
200 g de biscuits roses de Reims émiettés.

Délayer la préparation Flan parfum Vanille à froid alsa Professionnel dans le lait à température ambiante avec un fouet.

Homogénéiser au mixeur plongeant pendant environ 2 minutes, en gardant bien le mixeur dans le fond pour éviter les bulles.

Verser environ 2 cm de coulis de fruits rouges dans le fond des verrines.

Répartir délicatement la préparation pour flan par-dessus. Réserver 1 heure en cellule de refroidissement ou 2 heures au réfrigérateur.

Avant de servir, ajouter sur le dessus 1 cuillerée de biscuits roses émiettés.

2. **ASTUCE DE CHEFS**

Le coulis de fruits rouges peut être remplacé par de la Sauce Framboise alsa Professionnel.