

Verrine speculoos melon
100 portions



1. **POT DE CRÈME SPECULOOS**

1,4 kg de Pot de Crème Speculoos alsa Professionnel
3,9 L de lait 1/2 écrémé U.H.T

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser la préparation alsa Professionnel dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution. Répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

2. **DRESSAGE**

100 g de menthe fraîche
150 g de noisette concassée
1,2 kg de melon
150 g de speculoos

Au moment de servir, répartir des billes de melon sur le dessus de la crème et saupoudrer du mélange speculoos émiettés/éclats de noisettes. Déposer une feuille de menthe sur le dessus.