

Verrine speculoos melon
Pour !25 portions



1. POT DE CRÈME SPECULOOS

1 sachet(s) de 360 g de Pot de Crème Speculoos alsal Professionnel
1 L de lait 1/2 écrémé U.H.T

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

2. DRESSAGE

25 g de menthe fraîche
38 g de noisette concassée
300 g de melon
38 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.