

Crème pâtissière

4X  personnes •  Facile •  Préparation 15 mn

Ingrédients

- ✓ 2 briques de **SNO-PRO Loprofin** (soit 400 mL)
- ✓ 75 g de sucre semoule
- ✓ 4 c. à café = 20 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 50 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 30 g de beurre doux
- ✓ ½ c. à café = 2 g d'arôme vanille

Préparation

Faire bouillir le **SNO-PRO Loprofin** avec l'arôme vanille. Verser sur le mélange sucre, **Substitut d'œuf Loprofin** et **Farine Loprofin**. Faire cuire jusqu'à épaississement.

ASTUCE Toque Chef:

Une fois froide, garnir un plat ou une assiette creuse de crème et décorer de fruits de saison : fraises, framboises, poires, melon, pêche, abricot, etc... Aromatiser avec d'autres essences pour varier. Peut se servir chaude pour les soupes de fruits.

| Pour une portion | Valeur énergétique | EP | PHE | VAL | MET | LEU | LYS | TYR |
|------------------|--------------------|--------|----------|----------|----------|----------|--------|------|
| | 267 kcal | 0,34 g | 13 mg | 19 mg | 6 mg | 30 mg | 23 mg | 9 mg |
| | | | 2/5 part | 3/4 part | 3/5 part | 3/5 part | 1 part | |

Attention ces valeurs ne prennent pas en compte les ingrédients de l'Astuce Toque Chef.

Recettes
de bases