



à partir de 1 an
recette sucrée



NOMBRE DE PORTIONS 2



TEMPS DE PRÉPARATION 3 mn



TEMPS DE CUISSON 5 mn

PART DE PHE NEGLIGEABLE

0 g
PROTÉINES NATURELLES

CRÈME À LA VANILLE

Ingrédients

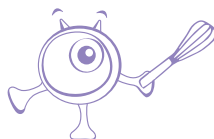
- 2 cuillères à soupe de poudre* de Flan entremets saveur Vanille Alsa®
- 10 g de beurre doux
- 200 mL de Sno-Pro

ASTUCE DU CHEF

Pour obtenir une crème plus épaisse, ajoutez 1 g d'Agar-Agar en même temps que les deux cuillères de poudre de Flan entremets saveur Vanille Alsa®.

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites chauffer le **Sno-Pro** jusqu'à ébullition.
- 2 Ajoutez-y les deux cuillères à soupe de poudre* de Flan entremets saveur Vanille Alsa® et remuez au fouet jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène.
- 3 Ajoutez le beurre en continuant de remuer jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
- 4 Retirez la casserole du feu et versez la crème dans deux ramequins. Laissez-les refroidir puis placez-les au frais pendant 1h30.



* La recette a été testée et validée avec la poudre pour préparation flan entremet Alsa®. Quelle que soit la poudre pour préparation de flan utilisée, vérifier systématiquement qu'elle ne contient pas de protéines.