


# Crème brûlée


Difficulté : 

Bio : 

Local : 

Temps : 

Label : 

Fait maison : 

pour 10 convives Adolescents - 105 gr.



## Ingrédients

## Quantité

- Crème UHT 35% brut	0.600	litre
- Oeuf jaune liquide brut	0.150	litre
- Lait UHT demi-écrémé BIO brut	0.150	litre
- Sucre de canne blond BIO déshydraté	0.100	kg
- Gousse de vanille déshydraté	0.100	piece
- Cassonade déshydraté	0.050	kg
- Extrait de vanille	0.002	litre

## Progression de la recette

- Déconditionner et réaliser les préparations préliminaires;
- Blanchir les jaunes avec le sucre de canne blond ,ajouter le lait,la crème et la vanille,laisser reposer;
- Remplir au piston les moules à crème,cuire au four à 100° 1 heure texture tremblante,refroidir;
- Saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau.

Grammage portion (1 pers.) : 105 g

Coût portion (1 pers.) : 0.35 €

## Valeurs nutritionnelles :

Protéines : 4.39 g

Lipides : 25.88 g (dont ajoutés : 14.67 g)

Glucides : 17.51 g (dont sucres : 16.85 g)

P / L : 0.17

Energie : 320.52 Kcal

1339.78 Kj

Calcium : 96.38 mg

Sel : 70.26 mg

## Allergènes :

- Présence : oeufs, lait.

- Trace : gluten.