

MES RECETTES SUCRÉES



Crème brûlée

"à ma façon"



4
portions



20 min



50 min

360 kcal **20,0 g** Protéines

/ Pour 200 g

- ✓ 1 pot de 200 g de Delical Crème dessert HP HC La Floridine Vanille
- ✓ 6 jaunes d'œufs
- ✓ 100 g de sucre en poudre
- ✓ 40 g de cassonade
- ✓ 20 cl de crème liquide
- ✓ 1 gousse de vanille

- ✓ Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre pour que le mélange blanchisse.
- ✓ Coupez la gousse de vanille en 2.
- ✓ A l'aide d'un couteau, récupérez les graines et versez dans le mélange moussieux.
- ✓ Ajoutez la crème liquide et le pot de Delical Crème dessert HP HC La Floridine Vanille en mélangeant au fouet.
- ✓ Déposez l'appareil dans 4 ramequins et les mettre au four à 120°C (th 4) pendant 50 min environ.
- ✓ Après cuisson, laissez figer au minimum 2 heures au réfrigérateur.
- ✓ Au moment de servir, déposez la cassonade sur les crèmes et caramélisez au chalumeau.



L' Astuce Gourmande

Ajoutez un peu de fleur d'oranger pour personnaliser votre crème brûlée. Si vous n'avez pas de chalumeau, vous pouvez caraméliser la crème sous le grill du four à forte chaleur.

Le produit Delical Crème dessert HP HC La Floridine Vanille est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales, pour les besoins nutritionnels en cas de dénutrition ou risque de dénutrition.

Avis important : A utiliser sous contrôle médical. Aliment incomplet, ne peut être utilisé comme seule source d'alimentation. Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans. Ne pas utiliser en cas de galactosémie. La prescription est à adapter pour les patients atteints d'insuffisance rénale et/ou hépatique ou pour un usage pédiatrique.