



Crème brûlée au spéculoos

Recette de Frédéric Roblain, Responsable Restauration Lingerie et Davinna Frotin, Adjointe Restauration, EHPAD de Saint Gaultier (36)



Ingrédients pour 100 convives

TEXTURE ENTIÈRE

- 1.8L Jaunes d'œufs
- 1kg Sucre en poudre
- 530g spéculoos
- 3L de lait
- 100ml d'arôme vanille
- **6kg La vache qui rit® Formule Plus**
- Décor de cassonade (environ 500-600g)
- Décor de fruits rouges (environ 1kg)

TEXTURE MIXÉE

- 1.8L Jaunes d'œufs
- 1kg de sucre en poudre
- 3L de lait
- 100ml d'arôme vanille
- **6kg de La vache qui rit® Formule Plus**

TEXTURE ENTIÈRE

1. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
2. Faire chauffer le lait et La vache qui rit® Formule Plus jusqu'à ébullition.
3. Incorporer ce mélange avec les jaunes d'œufs et le sucre tout en remuant doucement. Ajouter les spéculoos réduits en poudre.
4. Verser la préparation obtenue dans des ramequins puis les mettre au four à 120°C pendant 1h au bain marie.
5. Les laisser refroidir puis les mettre au frigo pendant au moins 3 heures. Au moment de servir, ajouter de la cassonade sur le dessus des crèmes et la brûler. Décorer de fruits rouges.

TEXTURE MIXÉE

1. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
2. Faire chauffer le lait et La vache qui rit® Formule Plus jusqu'à ébullition.
3. Incorporer ce mélange avec les jaunes d'œufs et le sucre tout en remuant doucement.
4. Verser la préparation obtenue dans des ramequins puis les mettre au four à 120°C pendant 1h au bain marie.
5. Les laisser refroidir puis les mettre au frigo pendant au moins 3 heures avant de servir.

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 140 g

| | |
|----------------------------|------------------------|
| Energie : | 1136,5 kJ / 272,5 Kcal |
| Matières grasses : | 14,7 g |
| Dont acides gras saturés : | 8 g |
| Glucides : | 23,7 g |
| Dont sucres : | 21,7 g |
| Fibres alimentaires : | 0,6 g |
| Protéines : | 11,3 g |
| Sel : | 1,1 g |
| Calcium : | 768,1 mg |
| Vitamine D : | 8 µg |

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 119 g

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Energie : | 920 kJ / 221,1 Kcal |
| Matières grasses : | 13,7 g |
| Dont acides gras saturés : | 7,5 g |
| Glucides : | 13,6 g |
| Dont sucres : | 13,5 g |
| Fibres alimentaires : | 0 g |
| Protéines : | 11 g |
| Sel : | 1,1 g |
| Calcium : | 764,6 mg |
| Vitamine D : | 8 µg |

