



Crème catalane

avec La Vache qui rit® Formule Plus

DESSERT



LE PLUS PRODUIT

Plus riche en matière grasse que le lait, **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte une texture encore plus crémeuse à la recette.



Astuce du chef

Pour un parfum encore plus intense de citron, vous pouvez utiliser du zeste de citron vert.



TEXTURE MIXÉE





DESSERT

Crème catalane

avec La Vache qui rit® Formule Plus

Temps de préparation : 30 min. Temps de cuisson : 5 min.

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :



2 kg de
**La Vache qui rit®
Formule Plus**

5 L
de lait

Zeste de
5 citrons

10 g de
cannelle
en poudre

1 kg
de sucre

1,65 L
d'œufs

250 g de
maïzena

500 g de sucre
cassonade

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire chauffer **La Vache qui rit® Formule Plus**, le lait, les zestes de citron, la cannelle et 500 g de sucre.
2. Faire blanchir les œufs avec le sucre restant (500 g) et la maïzena et verser dans le mélange précédent.
3. Faire cuire comme une crème pâtissière.
4. Répartir dans les plats à crème catalane et refroidir immédiatement.
5. Répartir le sucre cassonade sur les crèmes et les caraméliser avec un chalumeau ou sous un grill juste avant le service.



BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

Par rapport à la crème catalane réalisée uniquement avec du lait, **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte :

- 217 mg (soit 68%) de calcium en plus
- 2,4 µg (soit 78%) de vitamine D en plus
- 1,8 g (soit 40%) de protéines en plus

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (soit environ 100 g) : Énergie : 637,44 kJ / 151,84 kcal - Matières grasses : 5,19 g dont 2,79 g d'acides gras saturés - Glucides : 20,13 g dont 17,78 g de sucres - Fibres : 5,19 g - Protéines : 6,16 g - Sel : 0,45 g - Calcium : 316,84 mg - Vitamine D : 3,06 µg



TEXTURE MIXÉE

Temps de préparation : 5 min.

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :

- 1,5 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 8,5 kg d'appareil à crème catalane avec **La Vache qui rit® Formule Plus** en texture entière
- 0,5 L de caramel liquide

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Mélanger **La Vache qui rit® Formule Plus** avec l'appareil à crème catalane réalisé en texture entière et répartir dans les verrines.
2. Ajouter le caramel liquide avant le service.

BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

Par rapport à la crème catalane réalisée uniquement avec du lait, **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte :

- 163 mg (soit 37%) de calcium en plus
- 1,8 µg (soit 41%) de vitamine D en plus
- 1,3 g (soit 19%), de protéines en plus

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (soit environ 100 g) : Énergie : 688,7 kJ / 163,9 kcal - Matières grasses : 6,3 g dont 3,7 g d'acides gras saturés - Glucides : 19,9 g dont 18 g de sucres - Fibres : 0,1 g - Protéines : 6,8 g - Sel : 0,6 g - Calcium : 438,8 mg - Vitamine D : 4,4 µg