

Gudvor

FOURNISSEURS
DES CHEFS INVENTIFS

ANANAS VICTORIA CRÈME BRULÉE

Ingrédients pour 10 personnes

- 5 ananas victoria
- **140 g de préparation pour crème brûlée Gudvor**
- 30 cl de crème
- 70 cl de lait
- Sucre roux



Astuce du chef :
accompagner ce
dessert d'un coulis de
fruits rouges



Mise en oeuvre

1. Couper les ananas en deux et les évider. Couper l'intérieur des ananas en dés.
2. Mélanger la *préparation pour crème brûlée Gudvor*, le lait et la crème liquide dans une casserole. Bien délayer au fouet.
3. Porter à ébullition et laisser cuire 1 minute tout en remuant.
4. Verser la préparation dans les ananas victoria évidés et mettre au réfrigérateur.
5. Caraméliser les crèmes brûlées au sucre roux.
6. Servir avec les dés d'ananas préalablement rôtis et caramélisés