

# Crème Brûlée Bien-être



Par : Mathias Gautron

Quantité : 10 pièces

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Crème Brûlée :

Jaunes d'œufs	80
Sucre semoule	75
Lait de coco	100
Crème de coco	350
<b>Coco Râpée PatisFrance</b>	10

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.  
Ajouter le lait, la crème et le coco râpée.  
Laisser reposer 1 heure au frigo.  
Verser 63 g de préparation dans chaque moule en silicone (moule Maé 012884) et cuire au four à 110°C pendant 20 à 30 minutes.  
Surgeler puis démouler la préparation.  
Saupoudrer de cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

### Pâte sablée

<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	250
Sucre glace	170
Sel	2
<b>Superpomme 38% PatisFrance</b>	70
<b>Amandes Blanchies en Poudre PatisFrance</b>	50
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	420

Mélanger les poudres et le Mimetic Essentiel.  
Puis, ajouter la Superpomme.  
Étaler la préparation et détailler à 2 mm d'épaisseur.  
Foncer les cercles de 6 cm de diamètre sur des tapis empreinte Silpain.  
Cuire au four à 155°C pendant 10 minutes.  
Réserver.

