



Crème Brûlée au miel et au safran

Ingrédients pour 20 couverts

- Préparation pour Crème Brûlée NESTLÉ Docello™ 260 g
- Lait 1 litre
- Crème liquide 1 litre
- Miel liquide 8 g
- Safran pistil pm
- Cassonade pm



Mise en œuvre

Pour 20 desserts

Réaliser la **Crème Brûlée NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi.

- Ajouter le miel et les pistils de safran, laisser infuser 20 minutes.
- Chauffer à feu très doux la préparation puis mélanger délicatement à la spatule.
- Dresser en plat, réfrigérer. Juste avant l'envoi, saupoudrer de cassonade et caraméliser.

