



Crème Catalane compotée d'Agrumes et Crumble aux Spéculos

Mise en œuvre pour 30 verrines

- Lever les segments d'agrumes, les faire tiédir avec une cuillère à soupe de miel puis les égoutter et garnir chaque fond de verrine.
- Mélanger 1 litre de lait et 1 litre de crème.
- Porter à ébullition en y faisant infuser la cannelle, les zestes d'orange et de citron jusqu'à l'obtention du goût désiré, puis réaliser la **Crème Brûlée NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi.
- Garnir les verrines jusqu'à 2 à 3 mm du bord et faire prendre au froid.
- Concasser les spéculos pour faire le Crumble et terminer les verrines.

