



## Croustillant de pommes au Calvados Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

### Mise en œuvre pour 20 desserts

- Réaliser des tartelettes rondes (ronds de pâte feuilletée saupoudrés de sucre glace cuits entre 2 feuilles de papier sulfurisé et 2 plaques).
- Sauter au beurre les fins quartiers de pommes, les saupoudrer de cassonade pour les caraméliser légèrement, déglacer au calvados.
- Réaliser 2,5 litres d'appareil à **Crème Brûlée NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi en faisant infuser une gousse de vanille.
- Monter le croustillant, au dernier moment saupoudrer de cassonade et caraméliser.

