



Soupe de Fruits Rouges et sa Glace Crème Brûlée Caramélisée

Mise en œuvre pour 20 desserts

- Réaliser un jus de fraise (1 kg de fraises, 50 g de sucre) et le passer au chinois étamine sans fouler.
- Réaliser 1 litre de **Crème Brûlée NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi en y ajoutant une gousse de vanille bourbon.
- Débarrasser l'appareil à crème brûlée dans un bol à Pacojet, refroidir puis congeler.
- Disposer les fruits dans une assiette creuse, arroser de jus de fraise.
- « Pacosser » l'appareil à crème brûlée surgelé au Pacojet, faire une quenelle de glace, la saupoudrer de cassonade et caraméliser.
- Décorer avec quelques feuilles de menthe et une gousse de vanille.



Astuce d'utilisation

Avec la **Crème Brûlée NESTLÉ Docello™** et le Pacojet : vous pourrez facilement réaliser des glaces à la crème brûlée.

