



Crème brûlée

Temps de
préparation
15 min

Temps de
repos
2 h

6
personnes



PRÉPARATION

- Faire bouillir la crème avec le lait et la vanille, laisser infuser.
- Mélanger Yumgo Jaune poudre avec de l'eau et de l'huile de colza selon le tableau des ingrédients **OU** se munir de la bouteille Yumgo Jaune liquide.
- Ajouter le sucre dans Yumgo Jaune.
- Ajouter le mélange Yumgo Jaune et sucre à la première préparation et porter le tout à ébullition.
- Verser la préparation dans des petits récipients.
- Laisser 2 heures au réfrigérateur.
- Saupoudrer les préparations de sucre roux puis caraméliser avec un chalumeau.



INGRÉDIENTS

Lait ou lait de soja	250 g
Crème 35% ou crème végétale	250 g
Sucre	85 g
Gousse de vanille	-
Sucre roux	-

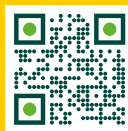
Yumgo Jaune POUVRE	11 g
• Eau (pour hydrater la poudre)	78 g
• Huile de colza (pour hydrater la poudre)	11 g

OU

Yumgo Jaune LIQUIDE	100 g
----------------------------	-------

ASTUCE

La gélification à froid a lieu après ébullition.



Retrouvez toutes nos recettes sur
www.yumgo.fr/recettes

hello@yumgo.fr