



INGRÉDIENTS

pour 10 couverts

- 130 g de Préparation pour Crème Brûlée NESTLÉ Docello™
- 500 g de lait demi-écrémé
- 500 g de crème liquide
- 30 g d'extrait de café
- 125 g de Mousse Blanche NESTLÉ Docello™
- 250 g d'eau froide
- 290 g de crème liquide
- 150 g de Sauce Dessert Café NESTLÉ Docello™
- PM cacao en poudre
- PM langue de chat

Méthode :

1. Réaliser la Crème Brûlée NESTLÉ Docello™ selon le mode d'emploi en y ajoutant l'extrait de café.
2. Remplir les récipients aux 2/3 puis placer en enceinte réfrigérée pendant 1h30 minimum.
3. Réaliser la Mousse Blanche NESTLÉ Docello™ selon le mode d'emploi puis placer dans une poche munie d'une douille unie.
4. Disposer un trait de Sauce Dessert Café NESTLÉ Docello™ à la surface des crèmes brûlées puis garnir la surface avec la mousse blanche.
5. Décorer avec le cacao en poudre et accompagner de langue de chat.

