



Préparation : 15 min



Coût de revient



Difficulté : **Moyen**



INGRÉDIENTS

pour 100 couverts

- ▶ 2,4 kg de préparation pour Flan Pâtissier et Crème Pâtissière NESTLÉ Docello™
- ▶ Sauce Dessert Caramel au lait NESTLÉ Docello™
- ▶ 10 L. de lait demi-écrémé
- ▶ 50 pommes
- ▶ 10 fonds de tarte sucrés cuits
- ▶ Sucre

- Peler les pommes et les détailler en quartiers. Les enrober avec un peu de sucre, les disposer sur des plaques et les caraméliser 5 minutes dans un four à 220°C.

- Garnir les fonds de tarte avec les quartiers de pommes caramélisés.

- Réaliser la préparation pour Flan Pâtissier NESTLÉ Docello™ selon le mode d'emploi puis garnir équitablement les tartes avec l'appareil à flan. Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 190°C. Laisser refroidir les tartes sur une grille, puis portionner.

- Au moment de servir vous pourrez accompagner les parts de tarte avec un peu de Sauce Dessert Caramel au Lait NESTLÉ Docello™.

Retrouvez plus d'informations et toutes nos idées recettes gourmandes sur notre chaîne youtube :

www.youtube.com/NestleDocello

